

Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 22 september 2019 • NR 08

DE WEEK
VAN DE
STEAK-FRIET
+
POSTER

★ SLAGERIJ SVEN SAERENS, OPWIJK ★ EEN GOED GESPREK MET COACH FRANK SEGERS ★

★ TECHNISCH ARTIKEL: CHARCUTERIE IN AL ZIJN VORMEN ★ CAMPAGNE: DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET + POSTER ★

Editoriaal

HET AMBACHT VERDIENT ERKENNING, ONDERSTEUNING EN WAARDERING

Aan de vooravond van de opening van de Bibac Plus Fresh vakbeurs in Antwerpen, met al zijn evenementen en wedstrijden, zaten wij rond de tafel op het kabinet van Minister Ducarme om te brainstormen over hoe we een deelname aan de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD nog meer waarde kunnen geven.

Het was fijn om te horen dat de Minister meer erkenning aan de winnaars wenst te geven en het ambachtelijke slagersberoep meer wenst te promoten.

Met het kabinet gaan we een paar nieuwigheden uitwerken die hun ingang moeten vinden tijdens de volgende MEESTERSCHAPWEDSTRIJD die gehouden zal worden op MEAT EXPO 2021. De vakbeurs zal doorgaan van 26 tot 29 september 2021.

Ik zie het als een opsteker dat de Minister zijn kabinet opdracht geeft om naar meer tools te zoeken om de winnaars van de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD echte promotors van de ambachtelijke slagersgemeenschap én de perfecte ambassadeurs voor het ambachtelijke slagersberoep te maken.

Het werd een leerrijke vergadering waarbij vastgelegd werd dat er een Orde van Meesterschapwedstrijdwinnaars zal gevormd worden uit de winnaars van de diverse federaties. Zij zullen de ambassadeurs zijn op diverse evenementen en recepties op de kabinetten, stadsbesturen etc.

Samen met de vertegenwoordigers van de gastronomische club Prosper Montagné en de vertegenwoordigers van de Federatie van Belgische Kaasspecialisten werken wij aan een opwaardering van de ambachtelijke beroepen en een betere zichtbaarheid van onze winnaars naar het grote publiek toe.

Het feit dat een steeds grotere groep consumenten bewust rekening gaat houden met lokale productie, persoonlijke service, duurzaamheid, kleinschaligheid en vakmanschap moet steeds meer ambachtelijke slagers als muziek in de oren klinken. Niet alleen zijn deze klanten

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUDERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	62
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? -	
Kalenders	70

INFORMATIEF/ACTUEEL

Opleiding	5
Jachtkalender	27
Partnerlijst	40-44
Hygiëneopleiding Realco	66-67

REPORTAGE

Slagerij Saerens in Opwijk	6-9
Interview Frank Segers	10-11
Joyn zorgt voor een extra ervaring waardoor mensen met plezier terugkomen	32-33

TECHNISCH ARTIKEL

14-22

BEURS

Saveurs & Métiers	34
-------------------------	----

POSITION PAPERS: DUURZAAMHEID IN DE VLEESSECTOR

48-58

tuk op de kwaliteit en smaak die de ambachtelijke beenhouwer in zijn producten steekt maar die klanten weten ook perfect dat kwaliteit en smaak een prijs hebben.

Ik ben er dan ook van overtuigd dat de opwaardering van de wedstrijd, die onder toezicht van de Minister van Middenstand staat, nog meer kansen biedt aan onze leden om hun deelname te gelde te maken.

Iedere klant wil graag dat zijn slager een winnaar is. Een medaille of diploma in de winkel of op een product doet wonderen voor de verkoop, dat weten we ondertussen van de winnaars die hun deelname goed hebben kunnen verzilveren en die ondertussen door iedereen gekend zijn.

Ik hoop dan ook dat we heel veel inschrijvingen mogen verwachten voor de editie van de Meesterschapwedstrijd 2021.

Meer hierover zeker en vast in de volgende uitgaven van onze vakbladen.

Carine vos

WEDSTRIJD

Winnaars wedstrijd Brugse Ham 69

VLAM

De Week van de steak-friet
+ recepten + poster 28-31

RECEPTEN

Vleeswaren als aperitiefhapje 24-26
Altijd tijd voor ei! 46-47
Verstegen 63-65
Groente van de maand 68-69
Duroc D'Olives 71

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUEWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

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

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines

Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.

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



WOORD VAN DE VOORZITTERS

De zomervakantie is alweer voorbij. Voor sommige collega's staat deze periode synoniem voor rust na een drukke vakantieperiode, voor anderen is de terugkeer naar school ook de terugkeer naar het gewone werk met zijn dagelijkse routine.

Het wordt alvast een druk najaar met de professionele vakbeurs BIBAC PLUS FRESH in Antwerpen, de plechtige uitreiking aan de laureaten van de arbeid, de jaarlijkse infoavonden in de verschillende provincies van het land, de onderhandelingen met het FAVV, ...

Kortom er staat veel op het programma van de voorzitters dit najaar.

Het wildseizoen is ondertussen van start gegaan. De Afrikaanse varkenspest is nog steeds een actueel item in het zuiden van de provincie Luxemburg. De uitbraak van de ziekte zal de levering van wild in heel het land beïnvloeden. Voor velen onder ons is het wildseizoen een uitstekende commerciële periode en het moment om wild uit de eigen regio te promoten en te verkopen. Verder in dit nummer kan u de jachtkalender vinden.

De laatste zondag van september is traditioneel de dag van de viering van het Koninklijke Broederschap van Sint Hubert. In het kader van het 125-jarig bestaan van de Koninklijke Landsbond, nodigen wij u allen uit om, samen met ons, deze feestelijke dag in het hart van de groene provincie van onze Patroonheilige Sint Hubertus te komen vieren.

De voorbije jaren hebben we op de Landsbond hard gewerkt aan de heropleving van het slagersonderwijs in ons land. Wij horen dat in Vlaanderen heel wat jongeren het slagersonderwijs hervatten en dat er ook heel wat interesse is voor het duaal leren.

In Wallonië ging bij de aanvang van het nieuwe schooljaar een cursus slagerij in het technisch onderwijs van start. Op dit moment kunnen we helaas niet de vruchten plukken van het werk dat hier is ingestoken.

Waarom er daar geen leerlingen instromen in het technisch onderwijs is de grote vraag. De slagerijsector heeft nood aan goed opgeleide jongeren met de vaardigheden om onze slagrijen op termijn over te nemen.

Ligt gebrek aan communicatie aan de basis van de beperkte instroom? Of is het de onwil van onze leerjongeren om de uitdaging aan te gaan of om extra inspanningen te doen om uit te blinken in hun vak? We vragen het ons oprecht af.

Spijtig genoeg hebben we tot op heden nog steeds geen federale of regionale regeringen. Wij vrezen dat deze situatie nog enige tijd zal aanhouden gezien de politieke verschillen tussen het Noorden en het Zuiden van het land. Maar dat belet ons niet om in onze familiale bedrijven keihard te werken en onze klanten dagelijks het beste van onszelf te geven.

Wij hopen u te mogen begroeten op één van de bijeenkomsten die in het verschiet liggen.

De voorzitters,
Ivan Claeys en Philippe Bouillon



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, covoorzitter

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

OPLEIDING

WELKE STAPPEN DIENT MEN TE VOLGEN IN GEVAL VAN EEN *SALMONELLA*-BESMETTING VAN GEHAKT VLEES OF VLEESBEREIDINGEN?

Een ongunstig resultaat voor *Salmonella* spp. dient steeds aan het FAVV te worden gemeld (cfr. het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen en het ministerieel besluit van 22 november 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen) en geeft aanleiding tot het nemen van hygiënemaatregelen waarvan vervolgens de doeltreffendheid gecontroleerd wordt door analyses. De omzendbrief met betrekking tot de microbiologische analyses van gehakt vlees en vleesbereidingen in de detailhandel beschrijft de maatregelen die genomen moeten worden in geval van ongunstige resultaten.

Concreet zijn de te volgen stappen:

1. De betrokken partij(en) gehakt/vleesbereidingen en de distributie ervan (uitgaande tracing) correct identificeren.
2. Het formulier voor verplichte melding invullen en naar de LCE opsturen.
3. Onmiddellijk de partij(en) die nog in voorraad zijn blokkeren en door een duidelijke identificatie van de andere opgeslagen eindproducten afzonderen.
4. De betrokken partij(en) terugroepen door de klanten op de hoogte te brengen, met name:
 - de consumenten door middel van een affiche in de winkel en/of eventueel via een persbericht. Nuttige informatie voor het opstellen van een mededeling in het kader van de meldingsplicht is beschikbaar op onze website (www.favv-afsc.fgov.be Professionelen > Meldingsplicht)
 - andere exploitanten via mondelinge en geschreven communicatie. Deze exploitanten moeten op hun beurt hun eigen klanten (consumenten) verwittigen via affiches in de winkel of eventueel via een persbericht
5. Een onderzoek voeren naar de oorzaak van de besmetting. U kan zich baseren op de methode van de 5M om te bepalen wat verkeerd is gegaan. De regel van de 5M's is een regel die een indeling toelaat (in dit geval van de hygiënpunten) in functie van de Materialen (gebruikte grondstoffen), het Milieu, de Machines, de Mens en de Methode. Indeling van de hygiënpunten in functie van:

- de Materialen (producten): grondstoffen, zichtbare etikettering, ...
- het Milieu: respecteren van de voorwaartse stroom, temperatuur van koelkasten en diepvriezers, afvalbeheer, ongediertebestrijding, reiniging- en ontsmettingsproces, ...
- de Machines: werkoppervlakken, ...
- de Mens: persoonlijke hygiëne, handen wassen, opleiding van personeel, ...
- de Methode: controle bij ontvangst, ontdooien, temperatuur van frituurvet, vacuüm koken, vacuüm verpakken, behandeling van overschotten, temperatuur bij transport, temperatuur water van afwasmachine, ...

Meer details hierover kan u in de autocontroleguides terugvinden.

6. De aangewezen corrigerend(e) maatregel(en) treffen op basis van het resultaat van uw onderzoek.
7. Indien het onderzoek aantoont dat de oorzaak van de besmetting één van de grondstoffen betreft, de partij(en) die met *Salmonella* spp. besmet is (zijn) en de binnenkomende tracing correct identificeren. De nuttige informatie toevoegen in het eerste meldingsplichtformulier en opnieuw naar de LCE opsturen om hen op de hoogte te brengen van deze nieuwe elementen. Onmiddellijk de partijen die nog in voorraad zijn blokkeren en door een duidelijke identificatie van de andere opgeslagen grondstoffen afzonderen. Uw leverancier op de hoogte brengen via een mondelinge en schriftelijke mededeling. Uw leverancier zal indien nodig op zijn beurt zijn eigen klanten moeten verwittigen.
8. Na het uitvoeren van de aangepaste corrigerend(e) maatregel(en), een nieuwe productie uitvoeren en analyses van de eindproducten vragen aan een geaccrediteerd laboratorium.
9. De resultaten van deze analyses aan de LCE bezorgen. Indien de resultaten conform zijn, kunnen de eindproducten verhandeld worden. Indien de resultaten niet conform zijn, moet verder onderzoek worden gevoerd om de oorzaak van de besmetting te vinden en, indien nodig, moeten andere maatregelen m.b.t. de hygiëne worden getroffen.
10. Een volledig dossier van het incident bewaren dat alle relevante documenten en registraties bevat en dat bij een controle van het FAVV moet worden voorgelegd.

SLAGERIJ SAERENS IN OPWIJK



Sven Saerens (35) baat aan de drukke Steenweg op Vilvoorde in Opwijk een moderne beenhouwerij uit. Hij is reeds de 4^{de} generatie van het geslacht Saerens dat aan het roer staat van deze ambachtelijke beenhouwerij.

Sven zijn partner Natalie geeft les en werkt niet mee in de beenhouwerij. Zij is zijn steun en toeverlaat en draagt – achter de schermen – haar steentje bij aan het succes van de slagerij. Het koppel heeft 2 kindjes: César (1 jaar) en Estelle (4 jaar).

Hoe kwam je in de slagerij terecht?

Sven: De beenhouwersmicrobe zit ons werkelijk in het bloed. Mijn overgrootvader was slager, mijn grootvader was slager, mijn vader is slager en ik wist reeds op mijn 14de dat ik de familietraditie wilde voortzetten. Samen met mijn neef Andy Saerens, die een jaar ouder is dan ik, ging ik naar de beenhouwerijschool in Anderlecht. Nadat ik mijn diploma behaalde volgde ik nog een specialisatiejaar traiteur in KTA De Ledebaan in Aalst. Eens ik afgestudeerd was, besloot ik elders de sfeer te gaan opsnuiven en werkte ik onder andere bij Peter & Sabine in Sint-Pieters-Woluwe. Bij hen leerde ik andere werkwijzen en recepten kennen dan deze die ik thuis in de ouderlijke beenhouwerij leerde. Ik beleefde een mooie tijd bij Peter & Sabine en ben hen dankbaar voor wat ze mij geleerd hebben. Wij hebben altijd een goede relatie behouden en ook vandaag nog kan ik bij hen terecht voor wijze raad of een goed gesprek.

Vandaag ben jij de trotse eigenaar van deze gekende zaak.

Sven: Na wat omzwervingen op professioneel vlak, nam ik in november 2011 de ouderlijke slagerij over. Ik stond er niet van vandaag op morgen alleen voor want mijn vader en moeder bleven een oogje in het zeil houden. Mijn vader werkt nog bijna dagelijks in het atelier en mijn moeder helpt waar nodig. Ze is ook regelmatig met de kleinkinderen bezig. Voor mij was de overname van de slagerij een logische stap. Om mijn eigen stempel te drukken werd de slagerij volledig verbouwd en gebeurden er heel wat aanpassingen aan het assortiment.

Werk je met je partner mee in de slagerij?

Sven: Neen, ik ben van start gegaan met de beenhouwerij toen ik Natalie nog niet kende. We wonen naast de slagerij dus is ze sowieso betrokken bij de zaak. Het zou gek zijn mocht ze haar baan, die ze zeer graag doet, opgeven om bij mij te komen werken. Natalie geeft les in het secundair onderwijs en bouwt haar eigen carrière uit. Op deze manier vinden we het juiste evenwicht binnen ons gezin en hebben we 's avonds nog wat interessants te vertellen tegen elkaar. Ze is wel de juiste persoon achter de schermen van dit bedrijf. Samen sturen we de zaak de goede weg op.

Hoe ziet jouw team eruit?

Sven: Ons team telt, uitgezonderd de weekendwerkers, 10 mensen die tewerkgesteld zijn in de verkoop, in de bereidingen en in het atelier. Onze verkoopsters bedienen de klanten maar maken ook bijvoorbeeld salades of staan mee in de keuken. De beenhouwers werken voornamelijk in het atelier maar als het



druk is in de winkel bedienen ze mee de klanten. Eigenlijk zijn het allemaal all-rounders. En mijn vader springt bij waar nodig. Wij kunnen er prat op gaan dat we een goed team hebben. Onze medewerkers komen werken met de juiste ingesteldheid en willen, net als wij, vooruit. Dat vind ik zeer belangrijk. Mede door de komst van coach Frank is mijn relatie met het team nog beter geworden en kan ik in de toekomst hopelijk ook wat taken delegeren.

Hoe kom je bij die coach?

Sven: ik kom regelmatig samen met een vriendengroep slagers. In die groep zitten een aantal slagers die zich laten coachen door Frank Stevens. Op een gegeven moment werd het administratieve werk een beetje veel en voelde ik ook de nood aan meer structuur binnen onze onderneming. Eén van de colle-

ga's stelde voor om eens contact op te nemen met Frank. Ondertussen hebben we de eerste stappen genomen en zie ik al subtiele wijzigingen.

Leg eens uit hoe dat in zijn werk gaat?

Sven: Ik ben van nature niet echt een grote prater en ik voelde dat daar soms wat wrevel bij het personeel over bestond. Maar als je dat niet in je hebt is het soms moeilijk om duidelijk te zijn in wat je eigenlijk van anderen verwacht. Sinds Frank onze coach is, gaat dat al een stuk beter en ben ik naar het personeel toe veel duidelijker. Hij geeft op dat vlak bruikbare tips en advies die ik kan omzetten in de praktijk.

That's it?

Sven: Neen, er wordt een heel pad afgelegd voor de coaching een einde neemt. Wij zitten in fase 1. Het kennismakingsgesprek is achter



de rug, de doelen zijn duidelijk en we hebben samen een handboek opgesteld waarin onze visie, missie, regels, etc duidelijk omschreven worden en waarin iedereen zijn taakomschrijvingen kan vinden. Alle teamleden hebben de kans gekregen om het boek grondig door te nemen en opmerkingen te formuleren. Het handboek wordt nu aangepast en is dan een definitieve leidraad voor ons bedrijf. Nadien zal Frank de competenties van medewerkers gaan versterken en kijken aan wie ik taken kan delegeren. Uiteraard moet ook ik daar klaar voor zijn. Er zijn bepaalde zaken die je als bedrijfsleider niet uit handen wil geven maar als je de mensen met wie je werkt meer vertrouwen wil geven, moet je kunnen loslaten. Ik ben me daar zeer van bewust. Ik denk dat ook dat een leerproces is. Het is de bedoeling om in elke tak van het bedrijf een verantwoordelijke aan te duiden. Volgens Frank gebeurt dat als vanzelfsprekend omdat je in elke groep natuurlijk "leiders" hebt die ook door de collega's als verantwoordelijke aanvaard worden. Werknemers die meer verantwoordelijkheid krijgen voelen zich ook meer betrokken bij het bedrijf en krijgen het gevoel dat ze meer gewaardeerd worden en dat is wat we willen bekomen want een succesvol team geeft tevreden klanten. Het is dus eigenlijk een win-win voor iedereen

Laten we dan terug naar de beenhouwerij gaan.

Hoe ziet het aanbod van Slagerij Saerens er uit?

Sven: Bij ons kan de klant terecht voor een heerlijk stukje vlees, voor een broodje of voor een volledig menu. Ik streef er naar om zoveel mogelijk zelf te maken. Wij gebruiken alleen de beste vleessoorten, verse ingrediënten, kruiden.

Het vers vlees komt hier in karkas toe en wordt in het eigen atelier uitgebeend en verwerkt. Naast rund, varken, kalf, gevogelte, wild in het seizoen, ... maken we dagelijks een vers traiteurassortiment waarin heel wat klassiekers opgenomen zijn zoals balletjes in tomatensaus, vol-au-vent, stoofvlees, etc. We zorgen ook altijd voor een assortiment seizoensgebonden gerechten, barbecuespecialiteiten, soepen en verschillende aardappelgerechten.

Op vlak van vleeswaren maken we de meeste klassiekers in ons assortiment zelf zoals verschillende soorten paté, vleesbrood, hespenworst, geleibereidingen, droge worst, 2 soorten hammen etc. Naast de traditionele charcuterieproducten maken we zelf zouterijwaren en roken we heel wat charcuterie.



$\frac{3}{4}$ van het assortiment salades wordt hier in het eigen atelier gemaakt. Ook hier volgen we de seizoenen. Ik ga, voor het hele assortiment, altijd uit van de traditie en het ambacht. Experimenteren doe ik zelden of nooit wel wordt het assortiment aangepast aan het seizoen.

Jullie hebben op jullie parking tevens een groentewinkel, hoort die bij de zaak?

Sven: Neen, toen mijn ouders hier gebouwd hebben, werd er een winkelruimte aan de andere kant van het perceel voorzien. Het werd destijds een groentewinkel en dat is het nog steeds. Voor onze klanten is dat super gemakkelijk. Ze moeten de parking niet af en kunnen van de slagerij naar de groentjes.

Wat voor een soort cliënteel heb je?

Sven: We zitten hier op een drukke baan maar ook op het platte land. Dat wil zeggen dat er heel veel passage is van mensen die van en naar hun werk gaan maar ook dat de mensen die hier in de regio wonen nog graag een goed stukje vlees eten. Wij hebben een gemengd cliënteel en zowel jong als oud bezoekt onze winkel. Ik stel wel vast dat sinds de winkel verbouwd werd en ik de zaak overnam er meer jongen mensen komen. Wat niet abnormaal is natuurlijk. Het assortiment werd vernieuwd en aangepast aan de noden van de hedendaagse klant en het interieur is up-to-date gemaakt. Dat is niet alleen leuk om in te werken maar ook leuk voor de klant. Het gerijpt vlees is een aantrekkingspool in de winkel net als het kaasassortiment met op zijn minst 40 kazen en in feestperiodes zeker

70 kazen. Dat trekt jonge consumenten aan.

Dat is zeker geen verwijt naar mijn ouders toe want in de tijd dat zij de slagerij uitgebaat hebben waren er ook nog niet zoveel speciale charcuteriesoorten en bereide maaltijden. De mensen kookten toen nog zelf, gingen niet op reis en brachten dus ook geen ideetjes mee. Wij kunnen niet bijhouden met tomaat mozzarella te maken. Iets eenvoudiger is er niet maar iedereen wil dat zuiders smaakje hebben.

Het is leuk om alle rangen en standen als klant te hebben maar dat moet je ook verdienen. Daarom doen wij ons uiterste best om, samen met ons team, onze klanten dagelijks te voorzien van topkwaliteit en een uitstekende service.

Is er nog tijd voor ontspanning?

Sven: Doorheen het jaar zijn we alle dagen open van maandag tot zaterdag. Op donderdag en zondag is de winkel dicht. We nemen 2 weken verlof in het voorjaar en 3 weekjes in de grote vakantie. We hebben redelijke openingsuren, met doorlopende opening onder de middag, zodat we onze klanten maximaal kunnen bedienen. Heel wat klanten bestellen via de webshop zodat ze niet hoeven te wachten. Ik hoop in de toekomst meer tijd over te houden om die webshop verder uit te bouwen en nog meer tijd te kunnen investeren in online communicatie met de klanten.

Als de zaak sluit probeer ik mijn gezin op de eerste plaats te zetten. Natuurlijk ben ik naast de winkel ook gedreven en spendeer ik graag tijd aan mijn andere passies: paardensport, de jacht, lopen en een avondje uit met vrienden.



INTERVIEW FRANK SEGERS

Tijdens mijn gesprek met Peter & Sabine in het voorjaar liet de slagersvrouw vallen dat zij heel veel steun gehad hadden aan de inbreng van Frank Segers in hun bedrijf. Het slagerskoppel leerde Frank kennen via collega-slager Hendrik Dierendonck die vol lof sprak over de coach. Sabine is blij met de manier waarop Frank de zaken aanpakte en resultaat boekte in hun beenhouwerij.

Ik maakte dan ook graag een afspraak met Frank Segers, die zich professioneel omschrijft als motivator, bedrijfscoach, personal Coach, HR-Expert, ... om eens te horen hoe hij onze beenhouwers wil motiveren en laten groeien als mens en als ondernemer.

Frank: Ik heb 30 jaar beroepservaring op de teller staan en weet dus uit de praktijk perfect wat een bedrijfsleider nodig heeft om zijn zaak succesrijk te maken en te houden. Het is mijn bedoeling om bedrijfsleiders – beenhouwers in dit geval – en hun team te gidsen naar groei en dit zowel op zakelijk als op persoonlijk vlak.

Vanwaar de interesse?

Frank: Volgens een recente studie van SD Worx is slechts 17 procent van de medewerkers in onze bedrijven geëngageerd en levert een positieve bijdrage aan de groei van een onderneming. Dat wil zeggen dat 83 procent van de werknemers moeten aangezet worden om mee te stappen in het succesverhaal. Daarnaast is het bewezen dat 86% van onze ondernemers 's nachts wakker liggen. Dan weet je dat onze ondernemers het niet gemakkelijk hebben om hun zaakjes op orde te hebben en een coach kunnen gebruiken.

Gelukkig is hulp nabij en kan jij dat probleem oplossen?

Frank: Ondernemers hebben het niet gemakkelijk en moeten rekening houden met de verschillende facetten van het ondernemen. Ze moeten de financiële kant van de zaak, de medewerkers, de productie, hun gezinssituatie, ... goed in de gaten houden of komen ergens – persoonlijk of professioneel – in de problemen. Daarnaast moeten ondernemers inspelen op de steeds sneller veranderende markt. Zich onderscheiden van de rest is levensnoodzakelijk geworden maar daarnaast moet je ook zorgen dat je menselijk kapitaal het naar zijn zin heeft in jouw onderneming of ze gaan ervandoor. En dat kost weer veel geld en tijd om andere medewerkers op te leiden. Het familiale aspect kan je ook niet meer wegdenken. Beenhouwers en hun medewerkers willen vrije tijd met hun gezin doorbrengen. Ook daar moet men rekening mee houden in werkplanningen. Slagerijen worden groter en zelfstandige slagers hebben dus meer verantwoordelijkheden en zorgen en daar probeer ik een oplossing voor te creëren.

Wat kan jij bijbrengen om de zorgen van de beenhouwer op te lossen?

Frank: Beenhouwers die gemotiveerd zijn en ambitie hebben, mogen altijd contact opnemen. Eerst en vooral gaan we een kennismakingsgesprek organiseren in het bedrijf. Ik vraag naar hun gedroomde doelen en leg uit hoe ik tewerk ga. We starten meestal met het versterken van de structuur (de zaken zichtbaar maken) door o.a. het opmaken van een handboek (concept)

waar volgende aspecten in kunnen beschreven staan: visie, missie, strategie, klantgerichte aanpak, functie- en taakomschrijvingen, hygiëne, teamspirit, planning(en) en andere diverse spelregels.

Als iedereen dit handboek grondig (h)erkent starten we met het versterken van de competenties van mensen, wat ik dan ook ongelooflijk graag doe. Het opzet hier is om de zaakvoerder(s) meer en beter te laten delegeren (ze hebben het al eens moeilijk om de dingen los te laten) om enerzijds tijd te winnen en anderzijds van de medewerkers gelukkige ambassadeurs te maken. Eens die klip genomen is, kunnen we gaan uitzoeken aan wie er taken gedelegeerd kunnen worden en kiezen we in elke tak van het bedrijf een verantwoordelijke. Ik vraag altijd eerst aan de zaakvoerder wie hij voor ogen heeft en ga met die mensen rond de tafel zitten voor een gesprek om te zien of zij de geknipte figuur zijn om mee verder te werken. Meestal heb je in een groep natuurlijk "leiders" die je snel kan coachen en die op de werkvloer aanvaard worden door de collega's als verantwoordelijke.

Het voordeel van mijn manier van werken is vooral dat de werknemers die meer verantwoordelijkheid opnemen een instant gevoel van meer respect en waardering voor hun werk krijgen. De mensen voelen zich veel meer betrokken bij de zaak als ze zelf gehoord worden en dat is de eerste stap naar een tevreden personeelsteam en tevreden klanten. Ook voor de ondernemer wordt het werken gemakkelijker en wordt er werk uit zijn/haar handen genomen.

Coaching van personeel zit soms in kleine zaken. Als je in een winkel binnenkomt en je ziet een zuurpruim staan die jou moet bedienen, heb je al geen zin meer om nog iets te kopen. Maar staat daar het zonnetje in huis dan voel je je ook meteen thuis! Als je dat aan een verkoopsteam uitlegt, snappen ze wel hoe het moet.

Daarnaast is beleving dé factor tot succes. Er moet iets te doen zijn. Proevertjes, een fijne uitleg van de verkoopster, aandacht voor kinderen In een dode winkel komt geen mens.

Hoe gaan onze beenhouwers daarmee om?

Frank: Die voelen de kleine veranderingen en kunnen daarmee aan de slag. Ik coach een slagersteam waarbij de slager na wel 10 jaar voor het eerst op verlof gaat en de winkel achterlaat in de handen van zijn team. Dat is een goed teken. De klant blij, het team blij en de beenhouwer kan gerust op vakantie gaan! De ondernemer moet goed begrijpen dat zijn medewerkers mede oorzaak van het succes of falen zijn. De verkoper van

vandaag kan best de expert van morgen worden. Maar je moet ze de kans geven om dat te tonen.

Welke methode gebruik je?

Frank: Ik werk graag volgens de STIMulans methode.

Sales: meer verkopen zonder te verkopen

Talent: topmedewerkers recruterend, motiverend en coachend

Impact: de impact op jezelf en anderen maximaliseren

Marketing: meer leads krijgen en klanten aantrekken.

Leiders als Wouter Torfs, Richard Branson, Hendrick Dierendonck hebben op zijn minst één gegeven gemeen en dat is passie. Wie passie heeft, benut zijn talenten ten volle en komt uit voor wat hij/zij doet (zonder naast de schoenen te gaan lopen). Passionele ondernemers verstaan als geen ander de kunst om zich te omringen met experts. Zij kennen perfect hun sterkte en zwakte en laten zich bijstaan.

Met de STIMulans methode leren we aan mensen met een pak minder zelfvertrouwen als onze voorbeelden hierboven om hun talenten ten volle te benutten en hun eigen verhaal te vertellen. Het is paradoxaal te zien dat mensen hun eigen talenten niet zien en ervan uitgaan dat iedereen dat talent heeft. Niet dus!

Wat kan je doen als ondernemer om gezien te worden in een wereld vol sociale media, fake news etc ?

Frank: Het is van groot belang om werk te maken van de eigen branding en die ook te promoten. Met de juiste techniek trekt je de juiste klanten aan, groeit je netwerk en worden jouw klanten ambassadeurs van jouw producten en dat is wat elke ondernemer wil.

Je moet uiteraard meegaan met je tijd en aanwezig zijn op sociale media. Gebruik de hedendaagse technologie om te laten zien dat je bestaat. Iedere consument kijkt vandaag de dag op internet voor hij jouw winkel een bezoek brengt. Het zegt veel over een zaak als je niet aanwezig bent in de leefwereld van de moderne mens. Je moet inventief zijn, je onderscheiden van de rest van de markt en jezelf steeds opnieuw uitvinden. De verkoper is geëvolueerd naar een adviseur. Ondernemers mogen de boot niet missen.

Wat belooft je aan beenhouwers die met jou in zee willen gaan?

Frank: Ondernemers die met mij in zee willen gaan, krijgen concreet advies en tips voor meer klanten, meer rendement en meer werkplezier. Mijn methode helpt ondernemers om betere mensen en betere ondernemers te worden en om de onderneming klaar te maken voor de toekomst.

Wij maken samen met hun van uw klanten en medewerkers ambassadeurs van hun producten en hun merk. Tot slot vertel ik hen hoe ze een inspirerende leider kunnen worden.

Wij hebben ervaring in verschillende industrieën en coachen in de slagerswereld o.a. Slagerij Peter & Sabine uit Sint-Pieters-Woluwe, Ateliers Dierendonck, Slagerij Vastenavondt uit Ternat, Slagerij Sven Saerens uit Opwijk en Slagerij Roland uit Elsene. Beenhouwers die mij (vrijblijvend) willen contacteren, kunnen dat via info@franksegers.be - 0473 85 80 40 of www.franksegers.be.

Frank is tevens de auteur van de boeken "Impact" (verhoog de impact op jezelf en anderen) en Breek uit jezelf en je business (groei als ondernemer én als mens met de STIMulans methode).



SLAGERS VARKEN
Lekker en gezond varkensvlees voor iedere dag!

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

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



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

Bufferglucose®

vervanger van e-nummers

TEKST: BELGOSUC NV EN PH LIQUID NV PATENT PENDING

Bufferglucose Clean Label® voor gezondere en veiligere bereide vlees productiesystemen. Vermijdt uitbraak en/of groei van volgende bacteriën: *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Candida albicans* and *Enterococcus faecalis* en dit bij gebruik van gezond vers fris spiervlees met de juiste slacht pH-waarde van 5.6-5.8 na 24 slachttijd.

ANALYSE RESULTATEN VAN BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL®

Challenge test, groei van *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Candida albicans* en *Enterococcus faecalis* in Bufferglucose Clean Label

Offertencijfer: 1901123.004

Startdatum: 23/07/2019

Einddatum: 01/08/2019

Staalidentificatie: Staal 1 : Bufferglucose Clean Label

Staalomschrijving: fructose-glucosestroop met natuurlijke aroma en natuurlijke plantenextracten.

Stammen: *Staphylococcus aureus*: RM04

Bacillus cereus: RM05

Candida albicans: ATCC 10231

Enterococcus faecalis: RM15

Analysemethode: *Staphylococcus aureus* telling volgens ISO 6888-1

Bacillus cereus telling volgens ISO 7932

Candida albicans telling volgens ISO 21527-2

Enterococcus faecalis telling volgens AgriLab LI/ANL/FSU/054

Proefopzet: De micro-organismen werden aan het pure product Bufferglucose Clean Label toegevoegd in een verhouding van 1/10. De concentraties van de micro-organismen werden bepaald vlak na besmetting en 4 dagen na incubatie bij 42°C. Tegelijkertijd werden negatieve controles onder de vorm van gebufferd pepton water besmet met dezelfde concentratie en geïncubeerd onder dezelfde condities om het verschil in uitgroei te bepalen.

Resultaten: Blanco: *S.aureus*, *B.cereus*, *C.albicans* en *E.faecalis* werden niet gedetecteerd in het product.

Staphylococcus Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	60.000.000 (log 7.78) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	41.000.000 (log 7.61) kve/ml
Staphylococcus Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml
Bacillus Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	7.400.000 (log 6.87) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	900.000 (log 5.95) kve/ml
Bacillus Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	680.00 (log 5.83) kve/ml
Candida Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	3.000.000 (log 6.47) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	2.900.000 (log 6.46) kve/ml
Candida Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml
Enterococcus Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	30.000.000 (log 7.47) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	53.000.000 (log 7.72) kve/ml
Enterococcus Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml

Conclusie:

- Onmiddellijk na contact met het product is er voor *Staphylococcus* geen merkwaaardige reductie. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er geen groei meer vastgesteld.
- Onmiddellijk na contact met het product is er voor *Bacillus* een kleine reductie van log 0.92. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er nog groei vastgesteld van log 5.83.
- Onmiddellijk na contact met het product is er voor *Candida* geen merkwaaardige reductie vastgesteld. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er geen groei meer vastgesteld.
- Onmiddellijk na contact met het product is er voor *Enterococcus* geen reductie vastgesteld. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er geen groei meer vastgesteld.
- Deze test werd uitgevoerd onder laboratoriumomstandigheden zonder contact met de matrix.



Bufferglucose[®]

Bufferglucose Clean Label[®]

vervanger van e-nummers

E262 – E300 – E301 – E316 – E325 – E326 – E330 – E331 – E334

Voor alle ambachtelijke en industriële bereidingen.



- Bufferglucose Clean Label[®] voldoet aan volgende voorwaarden:
1. Volledig vrij van E-nummers
 2. Volledig vrij van allergenen
 3. Volledig vrij van pesticiden
 4. Niet genetisch gemodificeerd
 5. Vrij van gluten
 6. Vrij van dierlijke ingrediënten
 7. Samengesteld op basis van 100% natuurlijke vruchten-, planten- en kruidenextracten op drager van glucose en fructose siroop.

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

www.ph-liquid.com

Charcuterie in al zijn vormen



De Belgische charcuterie valt niet alleen in de smaak over onze grenzen heen maar doet het ook in eigen land uitstekend. Dank zij de ambachtelijke productiemethoden en een grote aandacht voor onze gezondheid (minder vetten, zout en suiker), de vernieuwing en de diversificatie van de producten groeit de omzet nog steeds. België heeft een rijke vleeswarentraditie. Denk maar aan ham, pastei, filet d'Anvers, droge worsten, witte en zwarte pensen,... Ons dagelijks boterhambeleg uit de vleeswarencategorie is ouder en meer streekgebonden dan we vaak vermoeden. Op Vlaamse schilderijen uit de 16de eeuw zijn al vleeswaren terug te vinden. Andere charcuterie vindt zijn oorsprong in de kleine vleeswarenfabriekjes uit het einde van de 19de eeuw. Fijne vleeswaren worden vaker bij de ambachtelijke slager gekocht dan in de supermarkt. De aankoop is dikwijls impulsief: je ziet lekkere ham liggen, krijgt er trek in en je koopt... De meeste consumenten geven de voorkeur aan een zaak waar de vleeswaren in hun bijzijn wordt afgesneden (slechts 20 % van de verbruikers koopt het voorgesneden). De grote favoriet, zowel bij de verse als de voorverpakte producten, is ham, op de voet gevolgd door salami en pastei. 97 % van de consumenten lusten gekookte ham, 86 % rauwe en gerookte. Salami en pastei worden door zo'n 88 % van het publiek op prijs gesteld. Hoewel ze vaak als vet en zout beschouwd worden, hebben ze toch het imago van lekkere kwaliteitsproducten. Ook de smaak van de 'light' charcuterie, die door ongeveer één op vijf verbruikers wordt gekocht (de 55-plussers hebben er minder belangstelling voor), wordt erg bevredigend gevonden.

Tijdens de begeleiding van de masterproef van Minne Langedock aan de Vrije Universiteit Brussel ontdekte ik heel wat verwarring in het taalgebruik en de verschillende definities bij charcuterie. Er worden verschillende benamingen gebruikt voor hesp of ham, frika(n)del, pens, paté, bloedworst, worsten, salami en cervelaat. Uitgaande van de resultaten van de enquête zijn we op zoek gegaan in twee standaardwerken: het Vlaamse Worst en fijne vleeswaren van Wim Luyten en een Nederlandse uitgave Worst en Vleeswaren. Geïllustreerd Handboek voor de Vleessector en Horeca met beschrijving van ruim 500 Europese producten. Enkele daarvan wil ik nu samen met u bespreken.

KONING HAM

De ham is het gekookte, gedroogde, gepekeld of gerookte vlees afkomstig van het edelste vleesdeel van het varken. Ham is ontegensprekelijk de nummer één bij de vleeswaren. De populairste variëteit is de gekookte ham.

In Vlaanderen is het woord voor ham hesp, soms *gedrupte espe* voor gekookte ham. In Limburg spreekt men van *sjónk* of *sjink* (dialect). In Oost-Nederland zegt men vaak ook *schink* of *schenk* (dialect). Soms worden andere delen van het varken ook tot iets hamachtigs gemaakt en aangeboden als ham, zoals *schouderham*. Als het vlees in dikke plakken wordt gesneden dan heet het een hamlap, en wordt het verder bereid met of zonder zwoerd als onderdeel van de warme maaltijd.



BEKENDE HAMSOORTEN ZIJN:

Gekookte ham:

Jambon cuit Royal, BBQ-ham, gegrilde ham, Jambon d'York, Parijse ham...

Gezouten en gedroogde ham

Vlaamse boerenham, Ganda, Grega, St. Eloy, Parma, Ibérico, Serrano, Bayonne, Schwarzwallerham ...

Gerookte ham:

Ardense ham, Cobourg, Zwartewoudham

In België zijn alleen de ambachtelijke en de Ardense ham wettelijk beschermd. Om het Meesterlyck-keurmerk te mogen dragen zijn alle producenten gebonden aan voorwaarden die streng worden gecontroleerd. Zo dient het varkensvlees aan zéér strikte chemische normen te voldoen. Deze normen zijn in veel gevallen zelfs heel wat strenger dan de Europese wetgeving. Onze pure ham onderscheidt zich dan ook van de meeste andere hammen door een absoluut minimum aan additieven.

Zo vind je in elke **Meesterlyck-kookham**:

- maximaal 2% zout (of 2 g zout per 100 g)
- suikers (totaal opgeloste suikers): maximaal 1%
- geen toegevoegde fosfaten
- geen toegevoegde smaakversterkers
- geen vleesvreemde toegevoegde eiwitten



Voor **Meesterlyck-gedroogde ham** gelden:

Strengere controles op de authenticiteit van het product en productieproces:

- uitsluitend Belgische verse hammen die aan strikte kwaliteitseisen voldoen komen in aanmerking
- het zouten van de verse ham gebeurt via een authentiek proces van droog-zouten (injectie of pekeldaden zijn niet toegestaan)
- rijping op been gedurende minimaal 7 maanden voor een rijk aroma

voor de samenstelling geldt:

- uitsluitend op basis van vlees, zout, nitraat en kruiden
- andere toevoegingen zijn niet toegestaan: dus geen smaakversterkers, kleurstoffen, rookaroma's of andere additieven



BGA, WAT IS DAT?

De Ardense of Ardenner ham (jambon d'Ardenne) is een opmerkelijk product van onze gastronomie. Het is de vrucht van veel geduld en vakmanschap. Het is erkend (1996) in de Europese **BGA-categorie (Beschermd Geografisch Aanduiding)** en wordt gemaakt door ambachtsmensen die de traditie van zijn fabricage verdedigen, een traditie die nauw verbonden is met de geografische en klimatologische kenmerken van ons grondgebied.

Om de BGA-erkenning 'Ardenner Ham', te krijgen, moet de slager zorgvuldig een nauwgezet bestek volgen. De eerste voorwaarde is de vervaardiging van de ham in een goed afgebakende geografische zone. Belgisch Luxemburg is de belangrijkste zone.

De specificatie van de Beschermd Geografisch Aanduiding stelt dat het roken moet worden gewaarborgd door middel van **loofhout uit de Ardense bossen**. In dit geval geldt **eiken** en/of **beuken**.

Eiken zijn rijk aan tannine en geeft een meer uitgesproken smaak aan de ham, met een vleugje bitterheid dat beuken niet geeft. Daarnaast zijn er voorstanders van **houtblokken** en andere fans van **zaagsel**. In beide gevallen is er nooit sprake van vlammen. Het hout moet rustig branden om zoveel mogelijk rook te ontwikkelen. Soms wordt er tijdens het roken nog een ingrediënt toegevoegd: enkele takjes brem, jeneverbessen,... maar dat zijn de geheime details in het fabricageproces. Naar gelang het gewicht moet er **een kleine week** gerekend worden **voor het roken**. Om de benaming "**Porcs Fermiers**", te krijgen, moeten deze **PQA-producenten** strenge regels naleven. De PQA-hoevevarkens krijgen gezonde en 100% plantaardige voeding, zonder antibiotica, hormonen of groeistimuli. De varkenshokken zitten niet overvol, zijn luchtig, met stro op de grond en daglicht. De varkens blijven altijd in kleine groepen met hun soortgenoten, van hoeve tot slachthuis. Het dier wordt met respect behandeld, lijdt nooit onder stress en levert zo vlees van optimale kwaliteit op.

COBOURG HAM



Deze rauwe ham is vermoedelijk ontstaan in het plaatsje Coburg in Duitsland. Een ambachtelijk gezouten en gerookte ham, op een eerlijke manier bereid. En dat proef je: zijn smaak is ongeëvenaard door de zachtheid en de malsheid van het zoutingsproces. Dit in tegenstelling tot de meeste van zijn soortgenoten.

Cobourghammen worden altijd uitgebeend en versneden. De hammen worden dan drooggezouten met een zoutmengsel waaraan kruiden zijn toegevoegd. Elke producent heeft een huismengsel, maar jeneverbes en laurier zijn vaste bestanddelen. De hammen worden 20 tot 25 dagen op elkaar gestapeld zodat het zout kan intrekken. Ze rusten dan 8 tot 10 weken en worden vervolgens koud gerookt met een mengsel van beuken- en eikenhout. De rooktijd hangt af van het seizoen en de vochtigheidsgraad. De hammen drogen dan nog enkele dagen en worden geperst in hun definitieve rechthoekige vorm.

GEDROOGDE HESP... FAVORIET VAN DE ROMEINSE LEGIOENEN

Het maken van Vlaamse gedroogde hesp is een traditie die veel generaties teruggaat. De traditie om varkenshespen te zouten en te drogen was in onze contreien al bekend van voor onze jaartelling. Tweehonderd jaar voor Christus schreef de Romeinse schrijver Cato al dat er in ondergrondse bewaarplaatsen in Italië "3.000 tot 4.000 varkenszijden en hespen uit Belgica waren opgeslagen". Door de hespen te zouten en te drogen bleven ze langer houdbaar. Zo waren ze onder meer ideaal voedsel voor de Romeinse legioenen die lang onderweg waren. De werkwijze om de hespen op deze manier te behandelen werd van generatie op generatie doorgegeven en geperfectioneerd. De slacht gebeurde van november tot februari. De hespen werden meteen met zout ingewreven om ze te bewaren en te rijpen. In de lente verhuisden ze naar schuren waar de instroom van buitenlucht kon geregeld worden naargelang de weersomstandigheden. Daar konden de hespen verder rijpen en drogen. Het gebruikte varkensras, de voeding, de plaatselijke microflora en de grondstoffen voor de bereiding gaven de hespen hun streekgebonden karakter.

IBÉRICO- & SERRANOHAM: VOORBEELD VAN EEUWENOUDE SPAANSE TRADITIE

In de afgelopen jaren is veel veranderd in de vleessector in Spanje. Wat in de jaren 60 nog regionale of lokale specialiteiten waren, zijn nu door nationale of internationale distributie uitgegroeid tot alomgewaardeerde producten. Vleeswaren, zoals de chorizo (Spaanse cervelaat), butifarra (Catalaanse braadworst) of de overbekende rauwe ham: Ibérico- en Serranoham zijn hiervan voorbeelden.

WELK VERSCHIL IS ER TUSSEN IBÉRICO-, PATA NEGRA- EN SERRANOHAM?

IBÉRICOHAM - PATA NEGRA



Ibérico ham is afkomstig van het zwarte ibéricovarken. Deze ham is rood, licht dooraderd en heeft een fruitige geur. De smaak van de ham is lichtzoet en ziltig. Op het etiket wordt de consument geïnformeerd over de levensomstandigheden en voeding van de varkens en is er een onderverdeling in vier categorieën:

1. **Bellota(*) - 100% ibericoe (is de absolute top!)**: Hammen van 100% raszuivere Iberico varkens. Deze genieten vrije uitloop (maximaal 15 varkens per hectare) op gronden met heel veel kurkeiken en maximale voeding met de eikels van deze bomen tot ze het minimum vereiste gewicht van 160 kg bereikt hebben. De minimum slachtleefijd bedraagt 14 maanden, maar ook 24 tot 30 maanden zijn geen uitzondering. **Dit is de enige ham die de classificatie "Pata Negra(*)" zou mogen dragen. Deze hammen zijn te herkennen aan het zwarte label.** De kleur van de ham is donkerrood of lichtpaars en heeft een zoete notensmaak.

(*)bellota is Spaans voor eikel)

Aankooptip! Om te weten of je echte ibérico ham koopt is het belangrijk om de ham voor je ogen te laten snijden. Echte ibérico ham herken je aan het vet, dat op lichaamstemperatuur hoort te smelten, bijvoorbeeld door een snipper warm te maken tussen je vin-

gers.”

2. **Bellota ibérico:** Hammen van gemengde varkensrassen (50% – 75% Iberico)=kruising van ibérico- en duroc-varkens. Deze vrije uitloop op gronden met kurkeiken en voeding met de eikels van deze bomen. De minimum slachtleeftijd bedraagt 14 maanden. Deze hammen zijn te herkennen aan het **rode label**.
3. **Cebo de Campo ibérico:** Hammen van gemengde varkensrassen (50% – 75% Iberico). Beperkte uitloop in omheind land (maximaal 100 per hectare) en voeding afkomstig van granen, maïs en onkruid, eikels en andere noten. De minimum slachtleeftijd bedraagt 12 maanden. Qua smaak net onder de Bellota en voor de Cebo. De Iberico Cebo de Campo zijn te herkennen het **groene label**.
4. **Cebo:** Hammen van gemengde varkensrassen (50% – 75% Iberico). In principe geen of beperkte uitloop in omheind land en gevoed met granen en maïs, afhankelijk van het aanbod van de markt. De minimum slachtleeftijd bedraagt 10 maanden, Deze iberico hammen zijn te herkennen aan het **witte label**.



(*)**Pata negra** ("zwarte poot") is in sommige streken van Spanje, de gebruikte term voor de Spaanse iberico-ham die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend. De ham wordt voornamelijk in Zuidwest-Spanje geproduceerd. De naam *pata negra* is genoemd naar de zwarte poten van het varken. Het is echter geen officiële benaming meer voor deze ham, in Spanje is het vrije gebruik van deze term zelfs verboden. De iberico-ham wordt officieel geclassificeerd in verschillende kwaliteiten: van *Jamón Ibérico de Cebo*, *Jamón Ibérico de Cebo Campo*, *Jamón Ibérico de Bellota* en (de beste) *Jamón 100% Iberico de Bellota* (Pata Negra). Alleen de hammen van de varkens die in hun laatste groeifase uitsluitend met eikels (*bellotas*) en grassen in en uit de

vrije natuur (*dehesa*) zijn gevoed mogen *Jamón Ibérico de Bellota* (achterpoot) of *Paleta Ibérica de Bellota* (voorpoot) genoemd worden. Dit is vastgelegd in de Spaanse wetgeving. Varkens die een mix van eikels en diervoeders hebben gehad heten *Recebo* of *Cebo*, of gekruiste varkens. Deze zijn ook een stuk goedkoper. De andere bekende Spaanse ham, *serranoham*, is van een ander varkensras, de "*cerdo blanco*" (het witte varken).

De ibericovarkens worden in het voorjaar met fris gras gevoed. In de zomer krijgen ze meel van een mengsel van gerst en tarwe te eten. En in de herfst, wanneer de eikels van de bomen vallen, krijgt de ham zijn karakteristieke smaak. De varkens eten dan tot 10 kg eikels per dag en nemen in de laatste vier maanden van hun leven 800 gram tot 1 kg per dag in gewicht toe. Het vele bewegen en het voedsel zorgen ervoor dat het vlees een nootachtige smaak krijgt en dat er vet in het spiervlees wordt opgebouwd. Juist in het vet wordt de smaak geconcentreerd. Na de slacht wordt de ham (voor- of achterpoot) in een bed van zeezout gelegd en vervolgens opgehangen om te drogen in speciaal daarvoor bestemde ruimten. Het droogproces is langzaam en duurt 7 à 8 maanden. Tijdens het drogen verliest de ham ongeveer 35% van het oorspronkelijke gewicht. Daarna laat men deze hammen rijpen in ruimtes (meestal kelders) met een hoge luchtvochtigheid waar een bepaalde microcultuur van schimmels aanwezig is. Al deze stappen van bereiding zorgen voor de specifieke smaak.

De voorpoten worden meestal gedurende 14-18 maanden gerijpt, de achterpoten 24-26 maanden. Wordt een achterpoot langer dan 30-36 maanden gerijpt dan wordt de term *Reserva* of *Gran Reserva* gebruikt, echter deze is niet in wetgeving vastgelegd, maar geeft alleen aan dat de ham langer dan de gewone ham is gerijpt. De smaak is evenwel voor kenners zeer bijzonder.

Gekende centra van de productie van deze hammen zijn diverse plaatsen in de Extremadura, in Pedroches, bekend om hammen van 100 % Iberische rasvarkens, Guijuelo in de provincie Salamanca en Jabugo in de provincie Huelva, regio Andalusië. Spanje kent vele van dit soort "kleine" dorpen waarin de totale economie afhangt van het bijzondere varken. De *Jamón 100% Ibérico de Bellota* is meest exclusieve en duurste Spaanse ham. Officieel mag de naam "*Reserva*"

ook niet meer worden gebruikt om een langere rijping aan te duiden, enkel de classificatie 100% *Iberico de Bellota*, de *Bellota*, *Cebo de Campo* en *Cebo* mogen nog worden gebruikt. Wat betreft de rijping wordt een verschil gemaakt tussen de 100% *Iberico de Bellota* (maximale voeding met eikels en vrije uitloop) en de drie andere soorten ibericoham. Omdat er veel meer olie in het vlees aanwezig is afkomstig uit deze eikel dient de ham dan ook automatisch langer te drogen of rijpen.

SERRANOHAM



Serranoham is een gedroogde ham oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen van allerlei gekruiste 'witte' varkensrassen *cerdo blanco*. Je kunt een goede serranoham herkennen doordat hij donkerroze van kleur is. Hij is minder gemarmerd dan ibericoham. Hij ruikt zoet, heeft een uitgesproken umami-smaak en is zout.

Oorspronkelijk is de serranoham afkomstig uit de bergachtige regio Andalusië. Daar werd de gezouten ham gedroogd in de berglucht. (Vandaar de term *serrano*: serrano, -a is Spaans voor berg-, gebergte-).

De originele serranoham is te herkennen aan het **S-logo**. Nadat de verse ham in een pekelbad met kruiden heeft gelegen rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen.

De ham is rijk aan ijzer en eiwitten en vetarm. Hierdoor wordt deze ham soms ook voorgeschreven aan mensen met bloedarmoede of een ijzertekort.

Een **serranoham** is wat anders dan een **ibéricoham**: de smaak is anders en de serranoham komt van een ander varkensras. Dat verklaart ook grotendeels het prijsverschil. Serranohammen zijn beduidend goedkoper dan ibéricohammen.

Bij serranoham bestaan 3 kwaliteiten welke samenhangen met de rijpingsduur van de ham:

1. **Jamón bodega:** ca. 9 tot 12 maanden gerijpt.
2. **Jamón reserva:** ca. 12 tot 15 maanden gerijpt.
3. **Jamón gran reserva:** meer dan 15 maanden gerijpt.

Een **paleta chamuscada** Konduroc Sensaciones Gran Reserva is anders dan alle andere serranohammen. Deze speciale serranoham verdient een extra toelichting: de traditionele wijze waarop deze Spaanse hammen in enkele dorpen in Spanje gemaakt wordt is uniek en wordt al sinds mensenheugenis van generatie op generatie doorgegeven. Na de slacht en na het uitsnijden van de ham wordt deze bedekt met stro dat aangestoken wordt. Het oppervlak van de ham komt gedurende korte tijd in aanraking met het vuur, waardoor de varkensharen verdwijnen en de poriën zich sluiten en de volle smaak van de ham als het ware opgesloten wordt. Daarna volgt, zoals ook bij alle andere Spaanse hammen gebeurt, het pekelen van de ham: bij dit type ham wordt bij deze methode minder zout gebruikt.

De producent selecteert voor deze Chamuscada Gran Reserva-ham de beste volgroeide varkens: een kruising tussen het durocvarken (75%) en andere rassen, vandaar de benaming "Konduroc". De rijping vindt plaats in natuurlijke "secadores" gedurende minimaal 12 tot 16 maanden, hetgeen bijdraagt aan de volle smaak en het aroma van deze ham.

PARMAHAM UIT ITALIË IS WERELDBEROEMD...

De meest bekende en gereputeerde Italiaanse ham is de **Parmaham** (Italiaans: **Prosciutto di Parma**). Deze ham is een op traditionele manier gedroogde rauwe ham uit de provincie Parma. Door zijn zeer lange rijpingstijd krijgt de ham een zeer speciale smaak en verliest veel gewicht, waardoor de prijs zeer hoog ligt.



Parmaham is een **beschermde naam**, de ham moet aan de volgende voorwaarden voldoen:

- geen conserveringsmiddelen of additieven; parmaham bestaat uit vlees en zeezout;
- de ham moet gemaakt worden van in Italië geboren en getogen varkens;
- de varkens moeten minstens 9 maanden oud zijn en minimaal 160 kg wegen;
- een deel van de voeding van de dieren dient te bestaan uit de wei die bij de productie van Parmezaanse kaas overblijft;
- de ham moet minimaal 12 maanden in de bergwinden gedroogd zijn en mag alleen in de provincie Parma gemaakt worden, vanwege het specifieke klimaat.

De maanden november tot februari zijn traditioneel de maanden van de slacht. Na de slacht wordt de ham ingewreven met Siciliaans zeezout. Het bijzondere van parmaham is dat er minder zout wordt gebruikt dan bij andere rauwe hamsoorten. Dit geeft de relatief zoete, milde smaak die zo kenmerkend is voor parmaham. Na het zouten gaan de hammen de koelcel in waar ze 60 a 70 dagen rusten, afhankelijk van het gewicht. Daarna worden de hammen gewassen en kan het droogproces beginnen. Na zes maanden voorrijpen wordt de opening aan de onderkant van de ham, het gedeelte zonder zwoerd, ingesmeerd met een mengsel van vet, een beetje meel en wat peper, om het vlees tegen bederf en verharding te beschermen. De ham moet daarna nog minstens 12 tot 15 maanden rijpen.

Parmaham is herkenbaar aan een **vijfpuntige kroon op de ham** of op de verpakking. Een samenwerkingsverband van producenten, het *Consorzio del Prosciutto di Parma*, ziet erop toe dat de ham aan alle voorwaarden voldoet en dus parmaham mag heten.

Let wel: er kan dus ook ham uit Parma komen die geen parmaham (en ook geen ham type/methode Parma) mag heten. Dit is ham die niet aan de bovengenoemde voorwaarden van het Consorzio voldoet en meestal lagere of geen specifieke kwaliteitsvoorwaarden heeft. Deze ham heeft dus ook geen kroon. Hiervoor wordt vaak geïmporteerd vlees gebruikt, waaronder ook varkens of ham uit België. Het misverstand dat parmaham van Belgische varkens gemaakt zou worden,

komt daarvandaan.



WORSTEN IN VELE VARIATIES...

Voor Nederlanders bevat salami per definitie look, een gelijkaardige worst zonder look is een cervelaatworst. Volgens het gros van de Belgen heb je salami met of zonder look, cervelaatworst (in Vlaanderen wordt de Franse benaming cervelas gebruikt) is een kookworst. Meer bepaald een kleine gerookte kookworst.



De kleine kookworstjes achter de 'paté' zijn volgens de meeste Vlamingen de enige echte 'cervelas'.

Een taal is voortdurend in evolutie en die evolutie verloopt anders per regio. Het is dus verkeerd om de vraag te stellen: "Wie heeft gelijk in deze kwestie?" Dit gaat niet over gelijk halen, de correcte vraag is: "Wie is etymologisch het verst afgeweken van de oorspronkelijke betekenis?"

Laten we eerst de kwestie over de look onder de loep nemen. "Salami is inmiddels over de gehele wereld een begrip geworden; zo zelfs dat het gebruikt wordt voor allerlei worstensoorten die in de verste verte niet meer lijken op het oorspronkelijke product. Dat product is van Italiaanse oorsprong (...) en bestaat tegenwoordig uit een mengsel van rundvlees, varkensvlees en spek, op smaak gebracht met ui en knoflook en een aantal kruiden" (Worst en Vleeswaren 1991: 90). De Italiaanse salamisorten op basis van een oorspronkelijk recept worden hier de echte salamisorten genoemd, in

tegenstelling tot gelijkaardige worsten uit andere landen (Worst en Vleeswaren 1991: 91). Maar altijd moet er look in de bereiding zitten.



Een heel ander soort worst volgens Worst en Vleeswaren is de cervelaat-worst, die afkomstig is uit **Duitsland**. Daar heet hij **Zervelat**, in **Frankrijk cervelas**. Deze worst heeft nagenoeg dezelfde samenstelling, ziet er ook hetzelfde uit, maar bevat geen look (Worst en Vleeswaren 1991: 93). Worst en Vleeswaren beschrijft nog een hele reeks andere worsten van hetzelfde type: **fijnkost, jagerworst, boerenmetworst, plockworst, katenrookworst, peperoniworst, picanti sprito, snijworst, schlackworst, rondello-slingerworst**,... producten van over heel Europa. Als je naar de ingrediënten kijkt, is er één constante: geen enkel product zonder look draagt de naam salami (Worst en Vleeswaren 1991: 90-103).

Als we bladeren in het Belgische Worst en fijne vleeswaren krijgen we een heel ander verhaal te horen. De authentieke **Italiaanse** worst zou **salame** heten, salami is een meervoudsvorm (Luyten 1981: 260). De meeste recepten van salame die hier worden beschreven bevatten inderdaad knoflook, maar niet allemaal. Bij de **salame di Sorrento** staat expliciet dat deze wordt bereid zonder knoflook (Luyten 1981: 263). Verder geeft dit boek de recepten van gelijkaardige worsten van over heel Europa. Deze heten dan salami en niet langer salame. Vele bevatten knoflook, maar lang niet allemaal. Vooral Deense en Duitse salamisorten worden zonder look bereid (Luyten 1981: 260-269).



Een assortiment 'salami' bij een Belgische beenhouwer, in veel Nederlandse slagerijen zou alleen de witte worst in het midden die naam waardig zijn.

Belgen lijken veel toleranter in het gebruik van de benaming salami, maar hoe zit het dan met de cervelas? Het woord cervelas zou afgeleid zijn van het Italiaanse cervello (cervellato) dat herse-nen betekent. De oorsprong van de cervelas zou dan ook in Noord-Italië liggen en het zou oorspronkelijk een kookworst zijn geweest op basis van varkensherse-nen (Vande Ginste z.d.: 24, Larousse Gastronomique 1984: 216).

TAALVARIATIES ROND FRIKADEL, FRIKANDEL...

Taalvarianties rond Frikadel, frikandel, fricassee, fricandeau, fricandon... al deze woorden zouden afkomstig zijn van dezelfde oud-Provençaalse stam die betekent: iets lekker om te eten. Er is een

mogelijk verwantschap met het Franse friandise (snoepgoed). Ook het Franse fricot wat stoofpotje of kostje betekent, is hieraan verwant. Het gerecht fricandeau, geglaceerd kalfs- of varkensgebraad, zou een creatie zijn van paus Leo X (Vande Ginste z.d.: 47; Larousse Gastronomique 1984: 450). Hiervoor worden alleen de mooiste en magerste stukken vlees gebruikt. Zoals we zagen in vorige bladzijden, gaf het gerecht fricandeau zijn naam aan het vlees dat ervoor gebruikt wordt: een mooi stuk gebraad. Daarmee is fricandeau een uitzondering in het rijtje. Voor alle andere bereidingen worden minderwaardig vlees of afvalstukjes gebruikt. Deze betekenis vinden we terug een aantal verwante Franse woorden (Kramers 1948).

- Fricasser betekent stoven maar ook verkwisten.
- Fricassée is een ragout maar ook een mengelmooie.
- Een fricasseur is een knoeier in de keuken, een slechte kok.
- Fricoter betekent koken en smullen, maar ook knoeien en verkwisten.
- Fricot kan het eten in het algemeen betekenen, maar ook een stoofpotje of kliekjes.

Als we de Nederlandse varianties van deze stam in een tabel zetten, krijgen we dit beeld:

Tabel: Variaties van *fricandeau*.

	België	Nederland
Fricandeau	term is bekend, maar men gebruikt <i>gebraad</i>	vleesgerecht van mager varkens- of kalfsvlees -stuk vlees om dit gerecht te bereiden
Fricassee	kalfsragout in witte saus -stukjes kalfsvlees zonder kraakbeen	meestal kalfspoulet genoemd
Frikadel	een soort frituurworst	regionaal afhankelijk: -frituurworst/curryworst -gehaktbal
Frikandel	frikandel	frituurworst
Fricandon	soms kalfsbrood -of in dunne plakjes als broodbeleg als broodbeleg -of in dikke plakken als warme maaltijd regionaal verschillend	meestal gegrild kalfs- gehakt genoemd

Zelfs het Franse fricot heb ik in West-Vlaanderen al gehoord. Het is een spotnaam voor het eten in het algemeen, een equivalent van de fret van fretten of vreten dat je in de rest van Vlaanderen terugvindt.

KOOKWORSTEN DIE IN VLAANDEREN MET DE VERZAMELNAAM 'SAUCISSON' WORDEN AANGEDUID

Een kookworst is, zoals de naam al laat vermoeden, een worst waarvan het vlees verhit/gekookt wordt. Dit in tegenstelling tot gedroogde worsten waartoe (op enkele lichtgekookte uitzonderingen na) ook salami wordt gerekend (Worst en Vleeswaren 1991: 107; Luyten 1981: 280). De hele familie van kookworsten (kalfsworst, paardenworst, hespenworst, Parijse worst, lookworst...) wordt in Vlaanderen meestal saucisson genoemd. Bij de gemiddelde Vlaamse slager is een cervelas een kleine gerookte kookworst.



'Petit Paris', 'Parijse worst', 'peterselieworst', 'lamsworst', 'hespenworst', 'championworst', 'jachtworst', 'kalfsworst'... Allemaal kookworsten die in Vlaanderen met de verzamelnaam 'saucisson' worden aangeduid.

Als we kijken in ons Vlaamse boek naar de recepten van cervelas, dan zijn dat allemaal kookworsten. Als we daarentegen kijken bij de Duitse recepten van Zervelat, dan gaat het vooral om gedroogde worsten van het salamitype, maar dan zonder look (Luyten 1981: 55-56, 337). Blijkbaar heeft de oorspronkelijk Italiaanse worst zich in Duitsland ontwikkeld tot de gedroogde Zervelat en in Frankrijk tot de gekookte cervelas. Het gaat hier dus om twee verschillende worsten die dezelfde naam dragen. Zelfs internationaal dragen ze dezelfde naam want Zervelat wordt stevast in het Frans vertaald als cervelas. Nederlanders lijken voor hun cervelaat dus aan te leunen bij Duitsland en Belgen bij Frankrijk. Om het allemaal nog wat ingewikkelder te maken: de **Turken** hebben een worst die **salami** heet en die door Wim Luyten

als een **salami** wordt omschreven. De **Zwitsers** maken ook **salami**, maar deze zou dan een **cervelas** zijn (Luyten 1981: 260). **De boerenmetworst waar veel Nederlanders het over hebben, heet in België smeeworst.** Hij heeft **niets te maken** met de **Belgische boerenworst of boerenring**. Deze hoort **volgens de Belgische indeling bij de salami, terwijl het in Nederland een soort cervelaatworst is** (Luyten 1981: 35; Worst en Vleeswaren 1991: 92).

BLOEDWORST IN AL ZIJN GLORIE



Het geval **bloedworst** "De priester moet) het bloed tegen de zijanten van het altaar gieten. Een deel van het offer moet aan de HEER worden aangeboden: het vet rond de buikholte en al het vet rond de ingewanden (...). De priester doet dit alles op het altaar in rook opgaan, als voedsel, als geurige gave. Al het vet is bestemd voor de HEER. Vet en bloed mogen jullie niet eten" (Leviticus 3: 13-17).

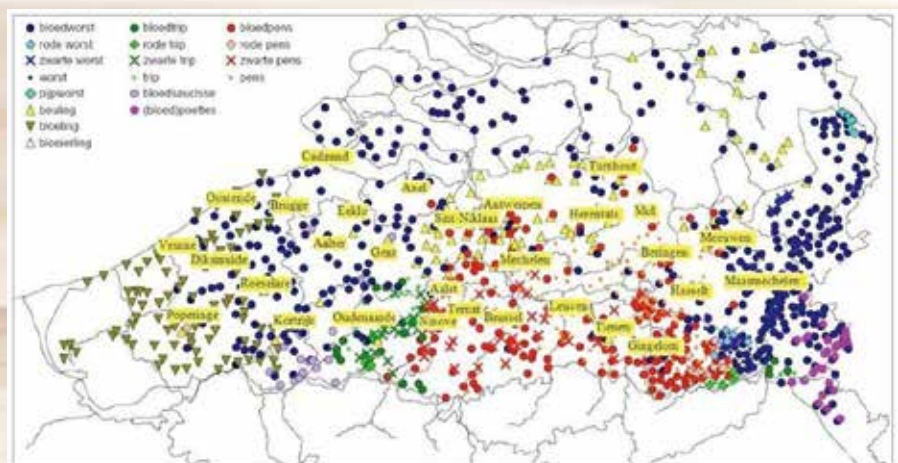
Deze offergaven uit het Oude Testament: bloed, vet, spek, darmen... zijn de belangrijkste ingrediënten van bloedworst. In de **Britse** variant is zelfs helemaal geen vlees verwerkt, **black pudding** wordt gemaakt van graanproducten en slachtafval (Luyten 1981: 29, Grigson 2005: 338). Het is precies dit slachtafval dat we in de verschillende regionale benamingen voor bloedworst terugvinden.



Onderstaande kaart van de universiteit Gent geeft een mooi overzicht van de verschillende benamingen in Vlaanderen.

Voor in **Vlaanderen** klinken de namen van bloedworst heel plastisch: **zwarte trippen** vind je vooral in het zuiden van Oost-Vlaanderen. Trippen mag dan in sommige streken van Vlaanderen al ingeburgerd zijn als een synoniem van worsten, het woord is onmiskenbaar terug te brengen tot het **Franse tripe** dat gewoon ingewanden of darmen betekent (Van Dale 2009). Ongetwijfeld ligt het feit dat bloedworsten worden gestopt in varkensdarmen aan de basis van deze benaming. Overigens zijn **trippen in de Westhoek** (dicht bij de Franse grens) **helemaal geen worsten maar ingewanden**. Het Franse tripe betekent behalve darmen ook pens, één van de magen van een rund (Van Dale 2009). Dan ligt de afkomst van zwarte pensen voor de hand. **Zwarte pensen** vind je vooral in **Vlaams Brabant**. In de bespreking van de enquête hebben we gezien dat het Nederlandse woord pens verschillende betekenissen heeft: koeienmaag en een soort worst, maar ook een buik (van het Franse panse).

Weer verder heet bloedworst vaak **beuling**. Dit vooral in de **Kemp** en de



Kaart: Benamingen voor 'bloedworst' in Vlaanderen (U-Gent)

beide Limburgs. Als je weet dat beuling op vele plaatsen in Vlaanderen ook ingewanden betekent, dan is het slachtafval ook hier niet ver af. **Tenslotte vind je in West-Vlaanderen nog een interessante tussenvorm tussen bloedworst en beuling: in de ruime omgeving van Roeselare en Kortrijk, tot in Frans-Vlaanderen, eten ze bloeling.**

In Nederland daarentegen is de benaming bloedworst zo goed als algemeen (97%). Alleen sommige Limburgers eten soms beuling. Bloedworst klinkt een stuk smakelijker dan de Vlaamse termen die allemaal naar ingewanden verwijzen, maar in sommige streken (vooral Gelderland) eten ze ook **balkenbrij**: een brij gemaakt van slachtafval (en eventueel bloed) die in een doek aan de balken wordt opgehangen om later in schijven te worden gebakken. De Vlaamse versie van deze spijs heet meestal **bloedkoek** (Luyten 1981: 19). Balkenbrij kent ook een Engelse variant die net als bloedworst **black pudding** wordt genoemd (Luyten 1981: 29). De Britten gebruiken het woord pudding trouwens zowel voor vleesbereidingen als voor pudding in de Nederlandse betekenis (of vla). We zien hier een duidelijke analogie met het gebruik in het Nederlands van de woorden pastei en paté(ke), die zowel voor vleeswaren als voor gebak worden gebruikt.

Een heel opvallend fenomeen is dat nogal wat mensen verschillende namen voor bloedworst gebruiken, afhankelijk van de bereidingswijze of het recept. Zo wordt soms verschil gemaakt tussen bloedworst en zwarte trippen, of tussen trippen en beuling. Verschillen die vaak heel lokaal of zelfs persoonlijk zijn. Als we gaan kijken in Worst en fijne vleeswaren van Luyten dan vinden we:

- Bloedworst: zie beuling (zwarte-).
- Bij beuling (zwarte-) staat als uitleg: **Boudin noir – Blutwurst**, kookworst bereid uit varkensbloed, varkensvlees, brood, reuzel, uien en kruiden naar smaak. Het deeg wordt in varkensdarm gestopt en afgebonden op ca 100 g. Ook wel spiraalvormig en bij het gewicht aangeboden (Luyten 1981: 40).

Er is dus geen wezenlijk verschil tussen bloedworst, beuling en de meeste andere benamingen. Dit is een fenomeen dat we vaker terugvinden in de enquête.

Blijkbaar evolueert de taal trager dan de gastronomie en worden synoniemen en streektaal gebruikt om kleine verschillen of variaties te kunnen benoemen. Ook Louis Paul Boon maakt hiervan gebruik: “Mocht het gebeuren dat je geen echte en onvervalste bloedworsten meer vindt, dan mogen het ook de kleinere zwarte worsten worden. Het komt immers niet op de naam aan, maar op de kwaliteit. En kwaliteit verwarde vader steeds met kwantiteit” (Boon 1972: 119).

PATÉ, PASTEI, LEVERWORST...

Over paté, pastei, leverworst en verwante soorten We hebben hier weer te maken met een groot aantal woorden in verschillende talen die van dezelfde stam afkomstig zijn (Van Dale 2009):

- Het Franse *pâte* betekent deeg of beslag maar ook pasta en zelfs pastei.
- *Pâté* wordt in Frankrijk specifiek gebruikt voor vleesbereidingen.
- *Pâtée* betekent dan weer onder andere dierenvoeder.

Het accent op de a wijst op het weglaten van een s, de verwantschap met het Italiaanse pasta (in al zijn variëteiten) valt dus niet te loochenen, maar ook pizza en pita zouden tot dezelfde stam terug te leiden zijn. Veel van deze woorden verwijzen naar meelspijzen, het is dan ook niet verwonderlijk dat we in Antwerpen pateekes bij de bakker kopen en dat voor veel taalgebruikers pastei banket is. Maar dit hoofdstuk gaat over vlees en daarom zullen we ons nu concentreren op de betekenis van paté of pastei als vleesbereiding.



Wat is het verschil tussen paté en pastei? Met deze vraag gingen we naar Jan Missiaen, bijgenaamd Jan Paté, die al 50 jaar een artisanal patébedrijf uitbaat. Het antwoord was eenvoudig: “Dat is hetzelfde!” Andere bronnen zoals vakliteratuur en de slagersscholen hebben dezelfde mening dat er inderdaad geen reëel verschil is. Men geeft wel de voorkeur aan de benaming **pastei als het om meer veredelde soorten gaat zoals wildbereidingen of ganzenleverpastei**. Als de **paté gebakken is in een aarden kom, kan men het hebben over een terrine** (De Schutter 2003: 403). (In terrine vind je terre terug, aarde). Althans dat is de theorie want, in de winkelrekken heb ik ook hazen- en reebokpaté gevonden en terrine van eendenlever in worstvorm en ouderwetse varkenspastei. Soms wist men ons te vertellen dat een terrine enkel in een ronde schaal zit, terwijl veel terrines juist langwerpige zijn. Volgens weer anderen kan een terrine van **foie gras geen paté** worden genoemd omdat er geen vlees in zit, enkel lever. En dan heb je nog de **paté en croûte** (De Schutter 2003: 403): een vleesbereiding in een deegkost waarvan sommigen beweren dat dit de enige echte pastei is. Dan zou pastei toch een meelproduct zijn, tenslotte koop je op verloren maandag worstenbrood toch ook bij de bakker in Antwerpen en niet bij de slager? Kortom, ook hier lijkt het er op dat de verschillen arbitrair zijn en afhankelijk van de voorkeur van de producent.



In Worsten en Vleeswaren vond ik de opmerking dat het **verschil tussen leverworst en paté** in wezen niet zo groot is (Worsten en Vleeswaren 1991: 117-117-125). Maar daar was Jan Paté het niet mee eens! Volgens hem gaat het over een essentieel andere bereiding: paté wordt warm bereid en leverworst koud. Soms wordt tijdens de productie van leverworst zelfs ijs toegevoegd in plaats van bouillon om het mengsel af te koelen. De koude bereiding maakt het eindproduct steviger zodat je leverworst in dunne plakjes kan snijden. Overigens is het aanbod aan leverworst in Vlaanderen veel kleiner dan in Nederland. In veel slagerijen is die beperkt tot één soort, vaak **blokpaté** genoemd. In Nederland heet die meestal **leverkaas** (onder invloed van het Duitse **Leberkäse**). Volgens Vlamingen kennen Nederlanders trouwens nog veel meer bizarre kaassoorten: **nierkaas**, **hoofdkaas**, **tongkaas** (Worsten en Vleeswaren 1991). Op de keper beschouwd vinden de meeste Vlamingen zelfs pindakaas een vreemde naam. **Hoofdkaas** heet in België gewoon **preskop** of **hoofdvlees**.



Bij de Belgische slager vind je dan weer veel brood: kalfsbrood, gehaktbrood, pain d'Ardenne, Provençaals vleesbrood... Het zijn bereidingen in de vorm van een brood. Pain d'Ardenne wordt zelfs als salami beschouwd!



Veel 'brood' bij de Belgische slager, maar slechts één 'leverworst' (of 'blokpaté'). Deze wordt in Nederland dan weer 'leverkaas' genoemd.



Bij de Vlaamse ambachtelijke slager: 'Pain d'Ardenne', geen brood maar 'salami', net als fijnkost. Geen van beide bevat look.

We hoeven niet verder in te gaan op zure zult, potjesvlees en hennepot om te kunnen besluiten dat er voor alles wat vlees en vleeswaren betreft een groot verschil in taalgebruik is in de Lage Landen.

We stellen vast dat Nederlanders zowel wat betreft hun eetcultuur als hun taalgebruik eerder aanleunen bij Duitsland en dat de Belgen zich eerder naar Frankrijk richten.

Sommige auteurs verklaren dit niet puur geografisch. Het gereformeerde Noorden zou meer voeling hebben met Duitsland dan het katholieke Vlaanderen. Nadat Louis XIV in 1685 het edict van Nantes had herroepen, werd Frankrijk een katholiek land waar Belgen thuis zijn, ook gastronomisch (Mennell 1987).

Recepten en bereidingswijzen – zie technische vakartikelen www.bb-bb.be

Slagerij Delicates, Oostrozebeke

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Zonder vlees en toch super lekker ?

Met NEXTERA is het voortaan mogelijk om eender welk gerecht vegetarisch of veganistisch aan te bieden. Salades, stoofpotjes, pasta's, éénpansgerechten, ovenschotels, schnitzels... Het kan allemaal.

Snel en eenvoudig te verwerken in al uw bereidingen. Afsmaken naar eigen wens kan met uw favoriete Rejo Spices of Degens kruiden. NEXTERA biedt voor het eerst een plantaardig alternatief dat echt iedereen kan bekoren. Laat u inspireren door onze NEXTERA recepten op www.rejospices.eu



NEXTERA[®]

THE FUTURE GENERATION OF PROTEIN FOODS

SOLINA
DESIGNING SUCCESS. STORIES TOGETHER

A concept of
Solina Belgium AG/NV

Tasty and healthy plant-based food for everyone.



+32 (0)9 385 56 15
nextera@solina-group.eu

Vleeswaren als aperitiefhapje

Naar aanleiding van de 450ste verjaardag van het overlijden van Pieter Bruegel werd 2019 uitgeroepen tot het Bruegeljaar. Een indrukwekkende reeks tentoonstellingen en evenementen toont de wereld wat voor uitzonderlijk kunstenaar hij was. Zijn schilderijen tonen gigantische feesten en kermissen met pensen, vleeswaren en veel drank. Ons land heeft dus een rijke traditie als het op het maken van vleeswaren aankomt. De naam Breugelfeest komt dus niet uit de lucht vallen. Zowel in het noorden als in het zuiden van het land maakt men al eeuwenlang vleeswaren op ambachtelijke wijze. Vleeswaren worden tegenwoordig vooral gebruikt als broodbeleg maar we kunnen er net zo goed aperitiefhapjes mee maken. Veel van onze vleeswaren zijn streekgebonden producten die door de ambachtelijke slager volgens plaatselijke gebruiken en smaken gemaakt worden.

BRUSCHETTA MET VLAAMSE RAUWEMELKSE GEITENKAAS EN GEROOKT PAARDENVLEES

Recept door Lut De Clercq van Backstage Kitchen (streekproducten.be)



Ingrediënten:

Voor 20 bruschetta's

20 sneetjes ciabatta
50 g hoeveboter
1 ajuin, zeer fijn gesneden
1 teentje look, fijn geplet
200 g geschilde butternut pompoen, in kleine blokjes gesneden
600 g mengeling wilde en gekweekte paddenstoelen
250 g rauwmelkse geitenkaas
peper en zout
8 sneetjes gerookt paardenvlees
een handvol platte peterselieblaadjes of korianderblaadjes

Bereidingswijze

Smelt 1/3 van de boter in een pan. Voeg er de ajuin en de look aan toe, kruid met peper en zout en laat zachtjes garen gedurende 15 minuten. Verwijder van het vuur, laat volledig afkoelen en pureer dan met de helft van de geitenkaas. Kruid met extra zout en peper indien nodig en bewaar koel. Smelt opnieuw 1/3 van de boter in de pan en voeg er de pompoenblokjes aan toe. Kruid met zout en peper en bak de pompoen beetgaar. Doe de pompoenblokjes in een kom en hou warm. Smelt dan de resterende boter in de pan en voeg er de paddenstoelen aan toe. Kruid met peper en zout en bak de paddenstoelen goudbruin. Toast de sneetjes brood en besmeer met een laag van het gei-

tenkaas/ajuin mengsel. Trek het gerookt paardenvlees in kleine stukjes. Verdeel er vervolgens de paddenstoelen, pompoenblokjes, het paardenvlees, verse kruiden en de resterende geitenkaas over en serveer onmiddellijk.

TAPAS SPIESJES MET VARKENSGBRAAD



Ingrediënten

500 g varkensgebraad (reeds gebakken)
5 eetlepels mayonaise
1 blikje sardinen (op olijfolie)
1 citroen
1 koffielepel kappertjes
1 teentje look (fijngesneden)
jonge blaadjes spinazie
croutons
rucola
olijfolie
satéstokjes

Bereiding

Snijdt het gebakken varkensgebraad in fijne plakjes. Prik de plakjes vlees op de satéstokjes, afwisselend met een jong blaadje spinazie. Meng de mayonaise met de sardinen, de kappertjes, het sap van een halve citroen, de fijngesneden knoflook en de zeste van citroen tot een mooie saus. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan en stoof hierin 2 minuten de rucola. Dresseer de lauwe rucola op de plakjes varkensgebraad. Bestrooi met de croutons en werk af met de saus. Schik de satéstokjes op een bord. Nappeer met een beetje saus en bestrooi met de croutons.

BLOEDWORST MET AARDAPPEL EN KNOLSelder



Ingrediënten

3 grote, bloemige aardappelen
2 bloedworsten
1/6 knolselder
50 g boter
1 dl rundsbouillon
zout

Bereiding

Snijd de geschildte aardappelen in plakken van 1,5cm en haal er cirkels van ongeveer 4 cm uit. Doe hetzelfde met de knolselder. Pocheer de aardappel en knolselder afzonderlijk in water met een snufje zout, bouillon en 1/3 van de boter, haal uit het vocht en kook de jus in tot er enkele eetlepels resten. Snijd de bloedworst in plakken en bak in de resterende boter. 'Lak' de knolselder en aardappel met de jus. Prik de aardappel, worst en knolselder op een prikker en serveer als hapje.

VARKENSKOP MET FRISSE APPELBLOESEM EN EEN APPELVINAIGRETTE



Ingrediënten

1 varkenskop
azijn
1 ui
1 wortel
3 selderstengels
tijm, laurier en peterseliestengels
peperbolletjes
1 voorgekookte rode biet
eventueel wat appelbloesem

verse appel

1 witloofstronk

Voor de appelvinaigrette:

1 eierdooier

1 ei

1 koffiel mosterd

peper en zout

1 koffielepel xeresazijn

2 eetlepels appelsap

80 cl arachideolie

Bereiding

Kook de kop even in water met azijn gedurende 5 min. Giet af en spoel hem even af. Zet de kop dan opnieuw op met de aromaten: ui, wortel, tijm en laurier en peperbollen, en peterselie en laat hem enkele uren koken. De kooktijd hangt af van de grootte van de varkenskop. De kop is klaar als je het vlees er gemakkelijk kan afnemen. Bereid intussen de vinaigrette. Mix de eieren met de mosterd en de xeresazijn. Giet er al mixend de arachideolie onder. Leng aan met het appelsap, tot je een lopende mayonaise bekomt. Als de kop volledig gaar is, moet je hem helemaal ontbenen en het vlees eraf halen. Meng het vlees van de kop grondig met peper en zout. Giet het mengsel in een vorm. Passeer het kookvocht door een doek en overgiet hiermee het mengsel. Laat opstijven. Snijd de rode biet in kleine stukjes. Je kan eventueel ook wat witloofblaadjes als garnituur gebruiken.

Bordschikking:

Snijd het opgesteven vlees in blokjes en schik ze op het bord. Werk het geheel verder af met de rode biet, het witloof, eventueel wat appelbloesem en de vinaigrette. Deze kan je eventueel ook nog in een apart kommetje serveren.

FINGERFOOD VAN KIP EN GUACAMOLE



Ingrediënten

4 sneetjes volkorenbrood
2 sneetjes gerookte kipfilet
1 rijpe avocado
1 tomaat
peper en zout
1 sjalot
1 teentje knoflook
het sap van 1 limoen

Bereiding

Maak eerst de guacamole. Schil daarvoor de avocado en snijd hem in blokjes. Doe hetzelfde met de tomaat. Versnipper de knoflook en de sjalot. Meng het limoensap met de knoflook. Doe er vervolgens de avocado, de tomaat en de sjalot bij. Kruid met peper en zout. Snijd elk sneetje brood in 4 stukjes, zonder korst. Doe hetzelfde met de kipfilet. Beleg elk stukje brood met een stukje kipfilet. Werk af met de guacamole.

MINI-PIZZABAGUETTE VAN CIABATTA MET COURGETTE EN SALAMI



Ingrediënten

1 ciabatta, in dunne sneetjes
250 g kant-en-klare pizzasaus
1/2 courgette in dunne slierten
200 g (milde) salami
2 bolletjes mozzarella
fijne basilicum
olijfolie
zwarte peper en grof zout

Bereiding

Bestrijk de sneetjes ciabatta met een beetje olijfolie en laat ze even kleuren onder de grill. Smeer er daarna een dun laagje pizzasaus op. Snijd de mozzarella in partjes. Leg telkens een stukje mozzarella op een plakje salami en wikkel er een sliertje courgette rond. Verdeel deze pakketjes over de broodjes en

laat nog even smelten onder de grill. Werk af met zwarte peper, grof zout en fijne blaadjes basilicum.

HARTIGE PATÉ VAN KIP



Ingrediënten

± 12 plakken spek, ongezoeten (150 g)
350 g kippenlever
350 g kipfilet
25 g rozijnen
100 ml Marsala (of andere zoete wijn)
50 ml room
2 el cognac
1 el gedroogde tijm
peper en zout

Bereiding

Week de rozijnen in de Marsala. Verwarm de oven voor op 180°C. Spoel de kippenlevertjes en dep ze goed droog. Snij ze in stukjes. Maal ze samen met de kipfilet heel fijn in de keukenrobot (of vleesmolen). Kruid het geheel met tijm, peper en zout. Voeg er daarna de room, de cognac en de geweekte en uitgelekte rozijnen aan toe. Beleg de hele binnenkant van een terrinevorm met plakken spek. Druk ze tegen de wanden aan en laat ze wat overhangen. Schep daar het gehaktmengsel in. Duw goed aan en strijk de bovenkant mooi glad. Vouw het overhangende spek over de vulling en dek af met de rest van het spek. Zet de terrine in een diepe bakplaat en giet er kokend water rond. Bak 45 minuten au bain-marie in de oven en laat afkoelen in de vorm.

Jachtkalender



Handel in wild in het Brussels hoofdstedelijk gewest

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

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

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

Jachtkalender Openingsdata in Vlaanderen

Wildsoort	Reguliere jacht		Bijzondere bejaging (*)	
	Opening	Sluiting	Opening	Sluiting
reegeit + reekalf	01/01	31/03		
reebok	01/05	14/09		
edelhert	01/10	31/12	01/01	30/09
damhert	01/10	31/12	01/01	30/09
moeflon	01/10	31/12	01/01	30/09
wild zwijn (periode 1)	01/01	14/07	01/01	31/12
	01/08	31/12		
haas	15/10	31/12		
patrijs	15/09	14/11		
fazanthen	15/10	31/12		
fazantheen	15/10	31/01		
grijs gans (periode 1)	15/08	30/09	15/07	14/08
			01/10	31/01
Canadese gans	15/08	31/03	01/04	14/08
wilde eend	15/08	31/01	15/07	14/08
smient			15/10	14/11
konijn	15/08	28-29/02	01/03	14/08
houtduif	15/09	28-29/02	01/03	14/09
vos	15/10	28-29/02	15/05	14/10
kievit			01/01	31/12
verwilderde kat	1-jan	31-dec		

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

 **Dupont** Professional Food Equipment

DUPONT NV & DUPONT'S KOOKBOETIEK

Vanaf 1 oktober 2019 verhuizen wij naar een gloednieuwe vestiging op het **nieuwe adres**:

Pluim 5 – 8550 Zwevegem.

Telefoonnummer, e-mail, website & openingsuren blijven ongewijzigd.

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET!

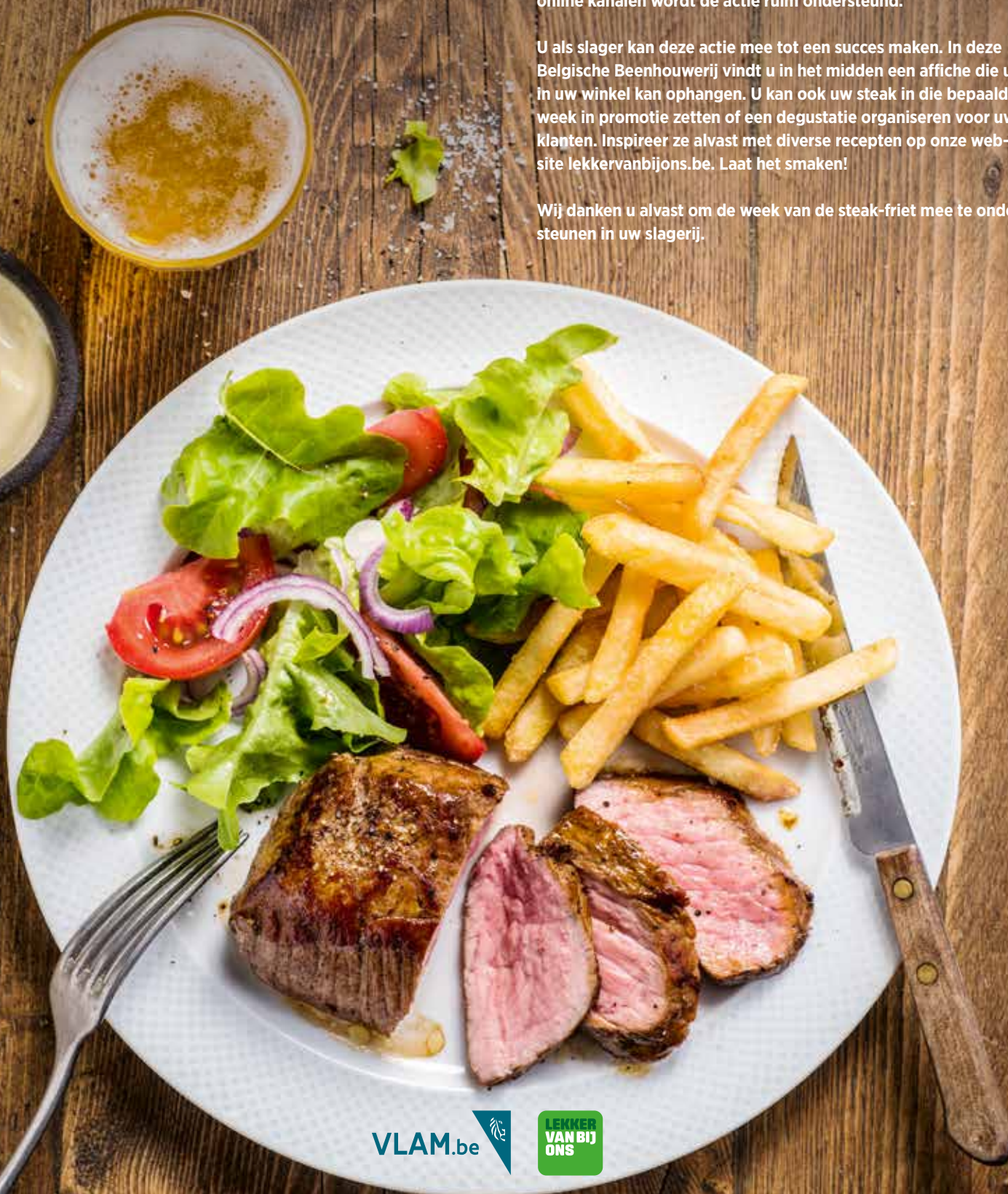
Van 10 tot en met 17 oktober is het de week van de steak-friet. Net zoals vorige jaren zet VLAM deze Belgische klassieker extra in de kijker. Gebakken of gegrilde steak, hoe je het ook doet, kies voor rundvlees van bij ons, want dat betekent minder impact op het milieu én een maximale zorg voor het dier.

AFFICHE

Voor het derde jaar op rij organiseert VLAM deze week. Via de online kanalen wordt de actie ruim ondersteund.

U als slager kan deze actie mee tot een succes maken. In deze Belgische Beenhouwerij 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 diverse recepten op onze website lekkervanbijons.be. Laat het smaken!

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



VLAM.be



Rundvlees van bij ons, dat is quality time op en rond de tafel!



Wie nodig jij uit voor quality time op en rond de tafel? Dat is de insteek van de nieuwe rundvleescampagne van VLAM. We inspireren de consument met diverse rundvleesrecepten om familie en vrienden uit te nodigen. Met rundvlees van bij ons wordt het zeker en vast quality time op en rond de tafel!

ONLINE FILMPJES

In verschillende filmpjes maken mensen gerechten klaar en nodigen ze familie en vrienden uit om te komen eten. Een jong koppel bereidt een malse steak en vraagt aan vrienden om er mee van te komen genieten. Grootouders nodigen hun kinderen uit om mee te komen smullen van een gebraden ros-bief. En een mama maakt een heerlijke pot stoofvlees klaar en vraagt aan haar zoon en diens vriendinnetje om mee te komen eten. Allemaal creëren ze met rundvlees van bij ons quality time op en rond de tafel!

Deze filmpjes worden verspreid via een ruim aanbod aan online kanalen.

EXCLUSIEF PROMOTIEMATERIAAL

U als slager kan deze campagne mee ondersteunen door gebruik te maken van een pakket exclusief promotiemateriaal.

Een pakket bestaat uit:

- Display met receptenfiches (rosbief, steak en stoofvlees)
- Affiche rosbief/steak/stoofvlees
- Vleesprikkers
- Inpakpapier

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

BESTELFORMULIER RUNDVLEES PROMOMATERIAAL

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:

BESTELFORMULIER KALFSVLEES PROMOMATERIAAL

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:



ROSBIEF



Voor 4 personen

Ingrediënten:

800 g rosbeef

boter

peper en zout

aardappelen en groenten naar keuze

Bereiding:

Haal de rosbeef 20 minuten op voorhand uit de koelkast.

Verwarm intussen de oven voor tot 220°C.

Kruid het vlees met peper en zout. Smelt boter in een pan en schroeï de rosbeef rondom dicht. Doe de rosbeef in een ovenschaal, giet er het bakvet over en leg er nog een koud klontje boter bovenop.

Draai de oven terug naar 200°C en braad 12 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 180°C voor het beste resultaat. Braad nog eens 8 minuten voor eerder rood vlees. Of 16 minuten als je eerder rosé verkiest.

Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regelmatig de rosbeef met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.

Haal de rosbeef uit de oven en laat nog 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Snijd het vlees in plakjes.

Serveer de rosbeef met groenten en aardappelen naar keuze.

RUNDSTOOFVLEES

Voor 4 personen

Ingrediënten:

800 g rundstoofvlees

2 grote uien

250 ml water

2 tenen look

3 eetlepels bloem

100 g boter

500 ml Belgisch bruin bier

2 blaadjes laurier

2 takjes tijm

2 kruidnagels

2 bruine boterhammen

3 el mosterd

peper en zout

Bereiding:

Versnipper de uien en de look.

Verhit een grote pan en smelt hierin de helft van de boter.

Kruid kort voor het bakken het vlees met peper en zout.

Leg het vlees in de braadpan. Zet het vuur iets lager zodra het vlees aan alle kanten goudbruin is dichtgeschroeï, en voeg de versnipperde uien, de look en de rest van de boter toe. Laat het geheel stoven tot de uien glazig zijn. Voeg de bloem toe en meng onder het geheel.

Haal het vlees uit de pan en leg het in een stoofpot. Voeg de helft van het bier toe.

Blus de pan met water zodat de roux een bruine fond wordt.

Voeg de resterende helft van het bier toe. Roer de aanbaksels in de pan los terwijl je het bier en de fond aan de kook brengt.

Giet het biermengsel in de stoofpot. Voeg tijm, laurier en kruidnagel toe. Laat het geheel opkoken en verlaag nadien het vuur.

Besmeer de twee boterhammen met mosterd en leg ze met de besmeerde kant naar boven op de stoverij.

Laat de stoverij minstens twee uur sudderen op een zacht vuur.

Roer af en toe om aanbakken te vermijden.

Serveer het stoofvlees met kroketten en een slaatje.



STEAK MET GEROOSTERDE GROENTEN EN KRIELTJES

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 steaks
700 g krieltjes
2 courgettes
500 g kerstomaten
2 teentjes knoflook, geplet
2 takjes rozemarijn
boter
olijfolie
peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak de krieltjes schoon en snijd ze in twee. Snijd de courgettes in halve maantjes. Meng de krieltjes en courgettes in een kom met een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Schik dit geheel op een ovenplaat samen met de knoflook en de rozemarijn.
Schuif de ovenplaat in de oven en laat 20 minuten roosteren. Doe de tomaten bij de krieltjes en courgettes en laat nog 10 minuten verder garen.
Bak de steaks in een pan met hete boter. Kruid met peper en zout.
Serveer de steaks met de geroosterde groentemengeling.



Nieuw: de lichtcheck!

Wij komen vrijblijvend langs om uw slagerij te checken op 7 punten. Direct en vrijblijvend advies waar u mee aan de slag kan.

- ✗ beperk **derving**;
- ✗ verhoog de **klantbeleving**
- ✗ bespaar op **energie**

Aanvragen?

De lichtcheck kunt u vrijblijvend aanvragen op de **Bibac**, bij de stand van Lixero (1126).



22-25/09/2019
ANTWERP EXPO

BIBAC
PLUS fresh

“Joyn zorgt voor een extra ervaring waardoor mensen met plezier terugkomen”

“Wij vinden klantencommunicatie enorm belangrijk. Alleen, als slager is het niet eenvoudig om aan klantgegevens te geraken. Voor ons is de grote sterkte van Joyn dat we gegevens kunnen verzamelen, zonder dat we daar ook maar iets voor moeten doen. En dat we onze klanten daardoor persoonlijk op de hoogte kunnen brengen van onze acties, promo's of sluitingsdagen.”

Aan het woord is “Bart Vingerhoets” van Slagerij Vingerhoets, al sinds 1985 een gevestigde waarde in Mechelen. Nog niet zo heel lang geleden kwamen ze in contact met de digitale klantenkaart van Joyn en ze waren onmiddellijk fan.

“We merkten vrij snel dat de introductie van de Joyn-kaart een positieve impact had op onze omzet. Op zich logisch. Joyn-klanten komen niet alleen vaker terug, ze geven ook meer uit.”

Waarom komen Joyn-klanten vaker terug, denk je?

“Simpel. Wie krijgt er niet graag eens een cadeautje? Klanten vinden het fijn dat hun trouwe aanwezigheid geregeld wordt beloond. Het is een vorm van dankbaarheid van onze kant en dat wordt geapprecieerd. Bovendien kunnen we dankzij het verkregen klantenbestand nu ook heel gericht en persoonlijk met onze klanten communiceren, wat de klantenervaring uiteraard alleen maar bevordert. Zo merken bijvoorbeeld we dat onze klanten heel positief reageren wanneer ze een mail met een kortings- of verjaardagscoupon ontvangen.”

Knap! Maar als ik je zo bezig hoor ben jij best ook wel een digitale specialist?

“Eigenlijk niet. Maar het handelaarsportaal, het achterliggende systeem achter de digitale klantenkaart, is echt wel gebruiksvriendelijk. Ik had zelf nooit gedacht dat ik ooit op regelmatige basis e-mails zou uitsturen naar mijn klanten, zonder dat ik daar telkens de hulp van mijn dochter zou moeten voor inroepen. Tijdens de feestdagen verdelen we altijd een fysieke eindejaarsfolder. Via het portaal is het ook heel eenvoudig om die digitaal uit te sturen. Dat is een stuk goedkoper en er wordt actief op gereageerd. Die verjaardagsmailtjes verlopen trouwens volledig automatisch. Ik heb één keer ingesteld dat ik mijn jarige klanten 350 gemengd gehakt cadeau wil doen en het systeem doet de rest. Tot de rapportering toe.”





Hoe bedoel je?

“Van alles wat je doet, vind je in het handelaarsportaal een rapportje met de resultaten. Zo zie je bijvoorbeeld in één oogopslag hoeveel mensen de verjaardagcoupon hebben opgenomen en hoeveel extra omzet die coupons hebben gegenereerd. Weet je. Slagers moeten elke dag vroeg op en werken lange dagen. Jij bent met zoveel dingen bezig dat je soms niet meer weet of je nu een goede of mindere week achter de rug hebt. Ik open dan het portaal en zie in een oogopslag wat er zich allemaal in de zaak heeft afgespeeld. Hoeveel scans waren er, hoeveel nieuwe klanten, hoeveel opgenomen coupons,... In geen tijd ben ik weer helemaal bij.”

Gebruiken al je klanten Joyn ?

“Wij moedigen het in ieder geval heel erg aan. Zo vragen we bij de betaling altijd of de klant een Joyn-kaartje heeft. Als ze er nog geen hebben, geef ik er eentje mee. Uiteindelijk halen ze er alleen maar voordeel uit. Het is gratis en geeft je toegang tot leuke cadeaus op je verjaardag en kortingen in het algemeen. Bovendien kunnen ze met datzelfde kaartje terecht bij alle Joyn-handelaars in Mechelen en ver daarbuiten, in plaats van voor elke handelaar een andere kaart te moeten gebruiken. Dat vinden ze uiteraard ook geweldig. Het is ook grappig om te zien hoe kinderen reageren op de iPad op de toeg. Ze mogen dan zelf de klantenkaart van de ouders scannen. Dat is telkens opnieuw een leuke ervaring en zoals je weet zorgen leuke ervaringen ervoor dat mensen met plezier terugkomen.”

2 MAANDEN GRATIS JOYN DANKZIJ LANDSBOND DER BEENHOUWERS!

- Het Landsbond der Beenhouwers lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke welke aard) krijgt via het Landsbond der Beenhouwers lidmaatschap 2 maanden gratis abonnement bovenop de actieve Joyn-promotie (van gelijk welke aard). Bv.: Joyn biedt nieuwe handelaars een promotie aan waarbij men 4 maanden gratis Joyn ontvangt bij de opstart. In dat geval ontvangt het Landsbond der Beenhouwers lid 6 maanden gratis Joyn bij de opstart (4 maanden Joyn-promotie + 2 maanden ledenvoordeel Landsbond der Beenhouwers).
- Het Landsbond der Beenhouwers lid dat reeds klant is bij Joyn zal jaarlijks 1 maand gratis Joyn ontvangen wanneer deze lid blijft bij Landsbond der Beenhouwers. Het Landsbond der Beenhouwers lid dient hierbij steeds de gratis maand bij Joyn aan te vragen. Joyn zal vanaf het ogenblik dat de ledenlijst werd overgemaakt (artikel 7) een bericht versturen naar de klanten waarin hen gemeld wordt dat zij het ledenvoordeel moeten aanvragen.

Elk De Landsbond der Beenhouwers lid kan per kalenderjaar slechts van 1 ledenvoordeel gebruik maken. Bovenstaande ledenvoordelen kunnen dus niet gecumuleerd worden binnen een kalenderjaar.

SAVEURS & MÉTIERS

3 inspiratiedagen voor voedingsprofessionals

26 | 27 | 28 januari 2020 • Namur Expo



Saveurs & Métiers, de vakbeurs die voortaan ieder jaar plaatsvindt, opent de deuren van haar **4e editie op 26, 27 en 28 januari 2020 in Namur Expo**. Saveurs & Métiers is de niet te missen afspraak voor professionals uit de voedings- en horecasector: ze ontdekken er de nieuwste sectortrends en vinden er alle oplossingen (apparatuur, materiaal of producten) die hun zaak nodig heeft. Hoewel de beurs vasthoudt aan haar niche, werd het aanbod dit jaar uitgebreid met 'retail on the go', een markt in volle bloei.

NIEUW: RETAIL ON THE GO

In België brengt de conveniencemarkt jaarlijks ruim 25 miljard euro* op. Een trend waar de sector niet blind voor is: de laatste jaren worden hoe langer hoe meer maaltijden en snacks aangeboden aan consumenten die onderweg zijn, met name in tankstations, winkelcentra, treinstations enz. Die resultaten indachtig **diversifieert Saveurs & Métiers haar aanbod, met extra aandacht voor de convenienceproducten** die de exposanten aanbieden.

FOCUS OP EXPOSANTEN DIE IN VLEES EN CHARCUTERIE HANDELEN

De **170 deelnemende exposanten** werden met de grootste zorg geselecteerd. Van grote merken tot streekproducenten: alle toonaangevende ondernemingen uit de voedingssector tekenen present op de beurs. De vleessector blijft niet achter, met de bevestigde deelname van:

Ardennes Volaille • Bizerba • Condromat • Danis • Digi • Epicuris • Espera • Euraceta • Franky • GHL Groupe • Jo Herbots • **Landsbond der Beenhouwers** • Père Lejeune • Petit Forestier •

Rational • Sitasoft • Valentyn • Valfrais • Verstegen

COMBINATIE VAN LEREN EN ZELF ONTDEKKEN

Wedstrijden, demonstraties, seminaries... noem maar op. Het programma is erop gericht om professionals de nieuwste markttrends en technieken bij te brengen en ze de kans te geven om met elkaar te praten over hoe zij hun sector zien evolueren. Staan al zeker op het programma: **wedstrijd Het Gouden Mes, vakwedstrijd charcuterie georganiseerd**

door De Belgische Beenhouwerij, seminaries van het FAVV, demonstraties door slager Dierendonck en de Beste Ambachtsmannen van Frankrijk (MOF).

PRAKTISCHE INFO

Openingsuren:

10u > 19u (dinsdag 28 – Sluiting om 18u)

Namur Expo • Av. Sergent Vriethoff, 2 – 5000 Namen

Gratis registratie voor voedingsprofessionals

(De registratie gaat van start in oktober)



Vakbeurs voor professionals uit de
voedingssector en food retail

WE NEMEN DEEL!



BELGISCH WAGYU

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

QUALITY TIME
OP & ROND DE TAFEL

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET

VAN 10 TOT 17 OKTOBER



LEKKER VAN BIJ ONS

De lekkerste steak-friet smaakt nog beter met familie en vrienden. Wie nodig jij uit?
Recepten en inspiratie op lekkervanbijons.be



Slagers werken graag met een DIBAL touchscreen-weegschaal

Als je in winkels en marktkramen rondkijkt, merk je dat slagers graag werken met een draadloze touchscreen-weegschaal uit de DIBAL D-900 serie. Er wordt vaak gekozen voor een toonbankmodel met kolom, al zijn ook het platte en hangende model populair. De grote troef van deze weegschaal? Je krijgt waar voor je geld.

Kwaliteit: betrouwbaar, robuust, weer- en schokbestendig

De weegschalen gaan jaren mee. Ze kunnen tegen schokken, weer en wind – wat vooral belangrijk is voor marktkramers. Ook het touchscreen verdraagt vocht en vetigheid: dankzij een extra bescherm laag gaat het gemakkelijk even lang mee als een toetsklavier. Bovendien werk je efficiënter omdat het gebruiksvriendelijker is.

Touchscreen: gemakkelijk en overzichtelijk

Bij een touchscreen deel je het scherm in naar jouw wensen. Zo werken jij en je verkopers sneller, makkelijker en overzichtelijker. In één of een paar simpele klikken verander je prijzen of productnamen, trek je dagtotalen of artikellijsten en automatiseer je bepaalde handelingen. Bij de kolomweegschaal kan je het touchscreen kantelen, waardoor je geen last hebt van invallend licht.

“Het nadeel van touchscreen: het is luxe. Eens je ermee werkt, wil je vaak niet meer terug.”

Dubbele printer: tickets én labels

Je kan zowel tickets als labels printen met deze weegschaal-etikettermachine. Ideaal voor wie graag een kasticketje meegeeft en/of zijn (voor)verpakte producten wil voorzien van een infolabeltje met logo. Klanten appreciëren deze extra service.

Draadloos: geen gedoe met kabels

Heb je meerdere weegschalen die met elkaar in verbinding staan? Dat kan bij DIBAL draadloos. Geen gedoe met kabels, wat ambulante marktkramers wel wat werk bespaart.

Kleurendisplay: extra promotie naar klanten

Er is een kleurenscherm voor- en achteraan. Je kan dus reclame voorzien voor de klanten, waardoor je extra volk trekt en meer verkoopt. Denk aan een promotie van een bepaalde specialiteit of een foto die je ambacht in de kijker zet. Of je kan het scherm gebruiken als bonnummerteller: mensen in de rij trekken een nummertje en zien op het scherm wie er aan de beurt is.

Topkeuze: toonbankmodel met kolom

Een toonbankmodel met kolom is ideaal voor slagers: je papier zit niet voor je scherm als je producten inpakt en klanten kijken makkelijk mee naar het gewicht. Bovendien kan je extra's voorzien zoals een geldlade of externe scanner.

Afhankelijk van de opties die je kiest, heb je een nieuw toestel vanaf 2.750 euro (excl. btw) – dat is inclusief installatie, opleiding en programmatie.

Meer info over de weegschalen van DIBAL
www.dibal.be

Elektronic Service **DIBAL** België

Jouw partner in weegschalen en etiketteermachines

Elektronic Service DIBAL België werkt met een klein team van technische specialisten: Paul, Guus en Eric.

Je ziet altijd een gekend gezicht: iemand die geduldig uitlegt, jouw toestellen installeert, jou helpt bij pannes, papier levert als je zonder zit en op tijd een herijk doet.

De populairste weegschaal bij onze slagersklanten:

draadloze weegschaal met touchscreen (D-900)

- Snel en overzichtelijk aanraakscherm
- Printer voor tickets én labels
- Promodisplay voor klanten
- Bonnummerteller mogelijk



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

Meer info of een offerte?
Bel **093699045** of mail info@dibal.be.

Bezoek www.dibal.be
of onze showroom op
Warandelaan 6 - 9230 Wetteren

Elektronic Service
DIBAL BELGIË



PARTNERLIJST



PARTNER	CONTACT	KORTING
 ALL FIRE SECURITY	Laurens Mingneau T. 056/ 42 32 29 laurens@allfiresecurity.be	5% korting bij bestelling via onze webshop. Dit kan door het ingeven van de couponcode: 'landsbond755'. Enkel geldig op bepaalde toestellen
 ARAG	beenhouwer@arag.be	10% korting op de rechtsbijstand voor uw activiteit als beenhouwer. Vraag ons gerust een offerte via mail.
 BAERO	Peter Renders peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436.	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
 BLEIJENBERG	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
 BOSSUYT	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
 BRAGARD SA	David Crusti GSM: 0032(0)470.12.07.38 Tel.: 0032(0)10.75.03.44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% korting op de ganse catalogoog
 CASHFREE	Contactpersoon : Ken Vannerum +32 498 16 07 22 ken@cashfree.be	Cashfree geeft aan de leden van de Landsbond de meest competitieve transactiekosten op de markt. Tevens worden geen activatiekosten noch maandelijks kosten aangerekend. Ten slotte kunnen de leden van de landsbond op verzoek genieten van een gratis joint sociale mediacampagne ter waarde €100.
 CCV	KOEN ROOM 0475 36 45 84 k.room@be.ccv.eu www.ccv.eu	CCV zorgt al 20 jaar dat Belgische handelaars vlot betalingen kunnen ontvangen. Door onze sterke lokale aanpak verplaatsen we ons naadloos in de huid van elke klant. Zo ondersteunen wij meer dan 30 000 handelaars met de juiste betaalterminal, correcte service en transacties zonder abonnementskosten. Jouw CCV terminal kan ook maaltijdcheques verwerken! CCV biedt een korting van 100 euro aan bij aankoop of huur van een nieuwe betaaloplossing. Voor je transacties werken wij graag een voorstel op maat van jouw zaak uit.
 DANIS	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inbegrip van 10kg gratis vlees
 DEVAFLOOR	SERNEELS NILS 014/51 54 85 info@devafloor.eu	5% korting op factuurbedrag + 5 l onderhoudsproduct specifiek voor gietvloeren
 DEWECO	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 info@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
 DIBAL	Guus Mertens 09/369 90 45 guus.mertens@dibal.be	Slagersactie weegschaal ijkten
 DUPONT	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
 EASY PAYMENT SERVICES BVBA	Deborah De Brabanter 09/394.1.394 www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*SPECIALE AANBIEDING* Tot €100,- korting op de aankoop en 25% op de huur alsook: 1) 1ste jaar gratis service; 2) Gratis installatie en levering; 3) Wij verzorgen ook volledig gratis de overstap van uw huidige leverancier naar ons

PARTNER	CONTACT	KORTING
EDENRED  (ticket restaurant)	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Slagersactie via www.edenred.be
ELUGIE 	Bert Ostyn Bert.elugie@gmail.com 0470 10 45 11 www.elugie.com	Slagersactie
ESSENT 	Marc Desmet : 0495/30 10 35 ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	Als lid van de Landsbond krijgt uw beenhouwerij toegang tot het grootzakelijk tarief van essent.be. Dit tarief volgt de marktprijzen op de voet en is normaal enkel op aanvraag te verkrijgen. Bovendien krijgt u dit tarief elke keer opnieuw. U hoeft dit niet aan te vragen, wij brengen dit automatisch in orde. Wat krijgt u méér? Een klantendienst die altijd speciaal voor u klaarstaat. Een antwoord op al uw vragen i.v.m. facturatie? Hulp bij uw prijsvergelijking met andere leveranciers? U belt 03 270 95 79 (op weekdagen tussen 9u en 17u) of u mailt wanneer u maar wilt naar slagers@essent.be .
FIMATEC FIMATECH WEEGSCHALEN EN MACHINES	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5% korting
FOODDESK 	BENIEST CARL 014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDESK biedt een totaalpakket aan van producten en diensten waarmee handelaren veel tijd/geld besparen en ze in orde worden gebracht met de allergenendeclaratie en voedselveiligheid (HACCP). Wees klaar voor de toekomst en verdien uw investering gegarandeerd terug via de kostprijsberekeningsmodule. Benieuwd hoe u van een last (wetgeving) een deugd maakt? Ontdek het snel via onze vernieuwde website: www.FoodDESK.be KORTING: Alle beenhouwersbond-leden krijgen een korting van 150€ op de opstartkost. Tevens kunnen wij een fikse korting voorzien voor alle opleidingen en krijgt u de eerste 2 maanden gratis licentie. Interesse? Wij komen graag vrijblijvend even langs.
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/ 370 03 71 www.imperial.be	Slagersacties
JOYN 	klantendienst JOYN: +32 2 302 73 82 of via e-mailadres: hello@joyn.be .	• Het Landsbond der Beenhouwers lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke welke aard) krijgt via het Landsbond der Beenhouwers lidmaatschap 2 maanden gratis abonnement bovenop de actieve Joyn-promotie (van gelijk welke aard). Bv.: Joyn biedt nieuwe handelaars een promotie aan waarbij men 4 maanden gratis Joyn ontvangt bij de opstart. In dat geval ontvangt het Landsbond der Beenhouwers lid 6 maanden gratis Joyn bij de opstart (4 maanden Joyn-promotie + 2 maanden ledenvoordeel Landsbond der Beenhouwers). • Het Landsbond der Beenhouwers lid dat reeds klant is bij Joyn zal jaarlijks 1 maand gratis Joyn ontvangen wanneer deze lid blijft bij Landsbond der Beenhouwers. Het Landsbond der Beenhouwers lid dient hierbij steeds de gratis maand bij Joyn aan te vragen. Joyn zal vanaf het ogenblik dat de ledenlijst werd overgemaakt (artikel 7) een bericht versturen naar de klanten waarin hen gemeld wordt dat zij het ledenvoordeel moeten aanvragen. Elk De Landsbond der Beenhouwers lid kan per kalenderjaar slechts van 1 ledenvoordeel gebruik maken. Bovenstaande ledenvoordelen kunnen dus niet gecumuleerd worden binnen een kalenderjaar.
KONVERT  your way of work (interimkantoor)	056/240.153 national.accounts@konvert.be	Een uniforme nationale doorstuurcoëfficiënt van 1,78 als korting voor de leden van de Landsbond
LEMMENS WINKELINRICHTING  WINKELBESCHIKKINGEN	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Extra korting op eigen gefabriceerde meubelen

PARTNER	CONTACT	KORTING
 LIMAS GROUP	MASSON CHRISTOPHE 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
 LIXERO	CORNEZ LUC 0479/56 50 28 retail@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
 LUMINUS	Contact facturatie: Kmo.service@edfluminus.be 078/155 230 Contact commercieel: kmosales@edfluminus.be 011 246 498	Ons commercieel KMO team staat steeds voor jullie klaar om een offerte op maat te maken. Zowel voor elektriciteit en gas alsook voor onze nieuwe diensten zoals zonnepanelen, laadpalen en boilers. Met deze nieuwe diensten vergroot Luminus uw energie-efficiëntie en laat U besparen op uw energieverbruik.
 LUX.	Jeroen Schellekens 0472 25 52 57 www.luxverlichting.be	10 % korting voor onze leden
 MEAT TIME	Henk De Vlieger 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
 MEDIWET	Ann Van Eenoooghe 09/221.06.07 ann.van.eenoooghe@mediwet.be	Uw voordeel geen opstartkosten, geen administratieve jaarbijdrage/beheersbijdrage voor leden van de Landsbond.
 MY FLEXI-JOB	Dave Peeters dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	Exclusieve korting voor onze leden bij My Flexi-Job Wil jij in jouw slagerij ook starten met flexi-jobs? Surf dan zeker eens naar www.myflexijob.be . Daar vind je alle informatie over werken met flexi-jobs én meer dan 10.000 kandidaten in heel Vlaanderen die op zoek zijn naar een flexi-job. En als lid van de Landsbond Beenhouders krijg je er een exclusieve korting van 10% op jouw vacatures. Hiervoor stuur je een mailtje naar info@myflexijob.be met vermelding van jouw lidnummer. Veel succes!
 MY QU tv	VALCKIERS MICHAEL 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
 MFC KOELPLATEN	MISSANT ANNICK 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
 NESTOR	Dries Dewitte 056/98.07.96 - 0497/37.78.40 www.nestor.be	De leden van de Landsbond ontvangen € 1 korting op elk gepresteerd uur door de medewerker onder flexi-job statuut.
 PLUS DEALS	Contacteer PlusDeals via info@plus-deals.be of 016/295805 Vermeld actie Ledenkaart Landsbond der Beenhouders Wij komen graag bij u langs voor meer uitleg & een demo	Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties. · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Behalve kaart, ook gratis app · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Gebruiksgemak voor handelaar en klant · www.bb-bb.be/Plusdeals-lp92.php Moderne uitstraling

PARTNER	CONTACT	KORTING
	VAN GIERDEGOIM 051/ 49 49 51 wim@qguard.be	Iedere nieuwe Quality Guard klant, aangesloten bij de Landsbond (vanaf 1/7/2016) krijgt de eerste drie maanden gratis gebruik van de app licentie pro (jaarwaarde € 600) (niet cumuleerbaar met andere gratis gebruik periode acties) - Voor nieuwe leden van de Landsbond zal deze gratis periode 6 maanden bedragen. Op de jaarlijkse huur zal met € 25 of 4% korting krijgen indien men lid is van de Landsbond. Per bijkomende dienst die men neemt, zal de huur telkens met € 25 dalen bvb certificatie, temperatuursensoren, jaarlijkse opleiding, ... Bij het uitbesteden van ongediertebestrijding in combinatie met deze app én de bovenvermelde diensten zal bij overname van het bestand preventief contract (mits voorlegging laatste factuur) het eerste jaar gratis zijn ten belope van het bestaande bedrag.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
 	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Slagersactie via bon in de Belgische Beenhouwerij
	PEETERS JOAN 03/220 26 28 joan.peeters@sdworks.com	Zie website www.bb-bb.be
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56 23 68 78 +32 476 96 52 14	Gunsttarief Sociaal Secretariaat (korting van 40 % of meer op normaal tarief) -30 tot 50 euro korting indien 3-4-5 van de onderstaande diensten door Securex ondernemingsloket voor u in orde worden gebracht: Btw-activatie, btw-wijziging of btwstopzetting aangifte SABAM: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de auteur van de muziek) aangifte billijke vergoeding: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de producent en de uitvoerende artiest van de muziek) vergunning FAVV Vergunning spekslager-beenhouwer -speciale tarieven arbeidsongevallen en 24/24 type basis wet voor de zelfstandige zaakvoerder -10 % korting op het normaal tarief van een collectief outplacement. Administratieve jaarbijdrage voor leden van de Landsbond: € 100. (is een korting van € 95 voor onze leden)
	PHILIP NEYT +32(0) 473 497 185 philip.neyt@suez.com	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	Filip Van Damme 050/23.19.60 info@summitretail.be	Korting/slagersactie
	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief 1,4% in plaats van 1,5%. Voor bestaande klanten, lid van de Landsbond : de commissietarieven die vandaag boven 1,5% zitten (door de indexeringen) zullen, op vraag van de leden, aangepast worden naar 1,5% (excl.BTW) met een min. van € 0,10 zonder terugwerkende kracht. Deze aanpassing zal klaar zijn vanaf 1 november 2018. Dit is een uitzonderlijke, éénmalige geste van Sodexo. Vanaf januari 2020 zal de eerstvolgende indexering zijn. De slager moet dit zelf aanvragen bij Sodexo, het zal niet automatisch gebeuren!
	GYSEL KAREL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.

PARTNER	CONTACT	KORTING
 SYNTRA WEST	Bram Lemmens 078 353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiter
 TOTAL	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Opgelet! geen korting op gas-en elektriciteitscontracten Tankkaart: geen abokosten en korting op de officiële brandstofprijs: 8€ct/liter in één Total station naar keuze of 5€ct/liter in stations Belgisch Total netwerk.
VALENTYN	VALENTYN MICHEL 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8% korting voor bestellingen die in onze showroom worden afgehaald en besteld. Dit uiteraard niet cumuleerbaar met alle andere acties.
 Van Engelandt	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	5% korting
 VANHEEDE	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Gratis afvalscan en verbetervoorstel op maat van het bedrijf ivf van Vlarema-wetgeving - optimale recyclagegarantie - gratis toegang tot uw online afvaldossier myVanheede
 VERSTEGEN	Geert Vermeersch. 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
 WAUTERS PLASTICS	WAUTERS NICO 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5% bij aankopen van minder dan € 25, - 10% vanaf aankopen van + €25 met uitzondering van -15% op aankopen boven € 75 in rubriek sanitaire benodigdheden zoals buizen, aflopen etc., -5% op afsluitingen bekaert, - 5% op tuinmeubelen, -5% op filmrollen en rollen in polyethyleen. geen prijskorting op afrijzingen of speciale aanbiedingen.
 WORLDLINE	078/150061 infosales@worldline.com	2 maanden gratis huur toestel of 20% op aankoopbedrag toestel, tarieven van mobiele betalingen zullen gelijk zijn aan de betalingen op de terminal. (Tijdelijk 30% omwisseling toestel)
 WALIBI-BELLEWAERDE-AQUALIBI	www.tickets-for-parks.be	Diverse sponsoring evenementen van de Landsbond
 ZENOBÉ	BENOIT HAESEBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0) 4 290 00 03	Zenobe stelt aan de leden van de Landbond voor om gratis en zonder enige bijkomende verplichting een energiebalans uit te voeren. De balans richt zich op de volgende punten: 1. Energieaankoop Analyse van de factuur, risico-en verbruiksprofiel. Aanbevelingen en commercieel voorstel. Voordeel: Elk lid ontvangt bij het onderschrijven van een leveringscontract een aankoopbon ter waarde van € 50 voor de aankoop van ledverlichting op de webiste van onze partner win4led.be 2. Vermindering van het verbruik. - Monitoring van de verbruiksposten (essentieel voor klanten die gebruik maken van hoogspanning) Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Studie voor het optimaliseren van de verlichting, voorstel van LEDoplossing aangepast aan de beenhouwerij met een berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Haalbaarheidsstudie wat betreft de plaatsing van zonne-energie met berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 5% op het materiaal en de plaatsing

Dankzij de **federatie van slagers** en **Edenred** profiteert u van een **gunstig tarief** voor uw Ticket Restaurant-cheques en uw Ticket EcoCheque.

Wilt u deze voordelen
voor u en uw
medewerkers
bestellen?



Ticket Restaurant **Edenred**

- 60% goedkoper dan een loonsverhoging
- Vanaf de eerste werknemer en zelfs voor zelfstandige bedrijfsleiders

Ledenvoordeel: - 25%*
Promocode: TR0819SLGBCR22

Ticket EcoCheque **Edenred**

- Max € 250 per jaar
- 100% belastingvrij en geen sociale bijdragen

Ledenvoordeel: - 20%*
Promocode: EC0819SLGBCR00

Klinkt u dat als muziek
in de oren?



Neem dan meteen contact op met Edenred om te profiteren van deze voordelen en een prijssimulatie aan te vragen. Geef de promocode van het product altijd duidelijk aan.

Cindy Voisin - 02/678.28.11
cindy.voisin@edenred.com

**Aanvaardt u nog geen
Ticket Restaurant-cheques in uw zaak?**

Sluit u dan aan bij ons netwerk van handelaars (25.000 slagerijen, bakkerijen, broodjeszaken, restaurants, snackbars ...)!

Interesse?

Neem dan contact op met ons team:
affiliatenetwork-BE@edenred.com

Ledenvoordelen

- **Instapkosten:** GRATIS (ter waarde van € 125)
- **Abonnementkosten:** GRATIS (ter waarde van € 6,10/maand)
- **Participatie:** 1,35% van het transactiebedrag (in plaats van 1,55%) + geen minimumbedrag

Aanbod voorbehouden voor leden. Korting berekend op de basisprestatievergoeding (aanmaken en leveren van de kaarten niet inbegrepen).

Altijd tijd voor ei!

We krijgen regelmatig te horen hoe belangrijk het is om gezond te eten. We denken daarbij snel aan bijvoorbeeld meer groenten en fruit eten, kiezen voor volkorenproducten en vaker vis op het menu zetten. Maar het is bewezen: ook een ei past in een gezonde voeding. Een ei brengt veel essentiële voedingsstoffen tegelijkertijd aan: hoogwaardige eiwitten, onverzadigde vetzuren, mineralen en vitaminen. Een ei lijkt wel een groot voedingssupplement, verpakt in een 100% natuurlijk omhulsel. Wereldwijd benadrukken steeds meer gezondheidsorganisaties de positieve bijdrage van eieren aan een evenwichtige en gevarieerde voeding, juist omwille van hun interessante combinatie van essentiële voedingsstoffen. Her en der duikt het motto op “één eitje per dag is ok”.

WERELDEIDAG

11 oktober is het Wereldeidag, een dag waarop de gezondheidstoeven en de veelzijdigheid van het ei worden gepromoot in heel de wereld. Op die dag wordt nog eens benadrukt wat iedereen eigenlijk al lang weet: het ei is een uitstekende en goedkope bron van hoogwaardige eiwitten, vitaminen en mineralen en kan bijdragen tot een evenwichtige voeding in heel de wereld.

Wereldeidag is een initiatief van de International Egg Commission, de wereldorganisatie van en voor producenten en handelaren in eieren en eiprodukten.

MIMOSA-EITJES MET BLAUWSCHIMMELKAAS EN WALNOTEN

4 personen

Bereidingstijd: 15 min.

Ingrediënten:

4 gekookte eieren
1 el bieslook
1 el peterselie
1 mespunt cayennepeper
1 el mayonaise
1 kropje little gem



2 el blauwschimmelkaas (Pas de Bleu, Bleu Gourmet, Grevembroecker...)

1 à 2 el room

1 el gehakte walnoten

Recept:

Pel de eieren, snijd ze doormidden in de lengte.

Haal het eigeel uit de eieren en prak het fijn. Meng met de room en blauwschimmelkaas. Voeg eventueel extra room toe tot een zachte mengeling. Kruid met peper.

Doe de mengeling in een spuitzak en vul er de eieren mee op. Strooi er de gehakte walnoten over. Werk af met een stukje kaas en bieslook.

CLOUD EGGS MET GEBAKKEN SPINAZIE, TOMAAT EN CHAMPIGNONS

4 personen

Bereidingstijd: 25 min.

Ingrediënten:

4 eieren
300 g jonge spinazie
150 g kerstomaatjes
250 g champignons
1 teentje knoflook
1 sjalot
Bakboter
Peper & zout

Recept:

Scheid de eieren en houd de eierdooiers apart. Klop het eiwit tot schuim, breng verder op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 150°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Maak 4 wolkachtige hoopjes met het eiwit en leg ze verspreid op de plaat. Maak een kuiltje in het midden. Bak de eiwit hoopjes in de voorverwarmde oven gedurende 4 à 5 minuten.

Haal de bakplaat uit de oven en leg in elk kuiltje een eierdooier. Bak nog 2 minuten verder.



Snipper de sjalot fijn. Bak de spinazie met de fijngesnipperde sjalot in een pannetje met weinig boter, kruid met peper en zout.

Bak in een andere pan met boter de champignons met de kers-tomaatjes, knijp er de knoflook boven uit en kruid met flink wat peper en zout.

Serveer met de cloud eggs.

ASPERGES OP ZIJN VLAAMS

4 personen

Bereidingstijd: 30 min.

Ingrediënten:

24 grote witte asperges

4 hardgekookte eieren

1/2 bos verse peterselie

150 g ongezouten hoeveboter

vers geraspte nootmuskaat

peper en zout

Recept:

Schil de asperges van de kop naar beneden. Snijd het houteri-ge uiteinde af.

Kook de asperges beetgaar in gezouten water.

Kook de eieren 8 à 9 minuten voor een hardgekookt ei. Laat ze onmiddellijk schrikken onder koud water. Pel de eieren en plet ze met een vork.

Snipper de gewassen peterselie fijn. Meng onder de eieren en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Laat de boter smelten en schep er het witte bovenlaagje af.

Giet de geklaarde boter bij de eitjes en meng goed door.

Schik de asperges op het bord en schep er de eieren met de boter en de peterselie in een brede strook op maar laat de puntjes onbedekt.



BESTELFORMULIER PROMOMATERIAAL EI

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:



DUURZAAMHEID IN DE VLEESSECTOR

De Belgische vleessector merkt op dat men vaak vervalt in clichés wanneer er gesproken wordt over duurzaamheid. Nochtans zijn de meest vooraanstaande wetenschappers het erover eens dat wanneer we praten over de impact of de duurzaamheid van vlees, er nood is aan een zeer genuanceerd debat. De sector stuurt dan ook aan om duurzaamheid te benaderen op basis van wetenschappelijke feiten en het ook holistisch te bekijken. De impact van vlees wordt namelijk niet enkel bepaald door de vleessector zelf, maar door de hele keten, van producent t.e.m. de consument. Vlees overmatig op de korrel nemen voor klimaat en duurzaamheid is de verkeerde focus die riskeert om de aandacht weg te trekken van waar daadwerkelijk een substantieel verschil kan worden gemaakt. Dat de planeet zou gered worden door geen vlees meer te eten is simpelweg fout. Het is belangrijk te streven naar een rationeel debat en alle correcte gegevens mee te nemen in de lopende discussie. Door de nodige oplossingen en innovaties aan te reiken, werkt de sector al jaren aan tal van programma's om de impact op het milieu te beperken¹.

¹ Icon made by Good Ware from www.flaticon.com



EMISSIE VAN BROEIKASGASSEN IN VLAANDEREN



9%
tuinbouw
& veehouderij



5%
handel
& diensten



14%
huishoudens



22%
energie



19%
transport



28%
industrie

IMPACT VAN METHAAN OP KLIMAATOPWARMING

Impact van methaan via de veestapel op de klimaatopwarming is gedaald met 12,5% sinds 1997. Toch blijft de hoeveelheid broeikasgassen stijgen. In het geval van methaan kunnen we dit toeschrijven aan de fossiele brandstofindustrie.



FLOW VS. STOCK POLLUTANTS

Belangrijk & urgent om in te zetten op sectoren die bijdragen in stock pollutants. Flow pollutants kunnen gemakkelijk onder controle gehouden worden.



FLOW POLLUTANT
korte levensduur
methaan



STOCK POLLUTANT
lange levensduur
transport- en energie sector

LEVENSCYCLUSANALYSE ≠ DIRECTE EMISSIES

In 2006 beweerde het FAO dat de veestapel een grotere uitdaging inhoudt voor het klimaat dan de transportsector. Waarbij werd gesteld dat veeveel verantwoordelijk is voor 12% en transport voor 13,5% van de wereldwijde broeikasgassen.

Op deze stelling kwam veel reactie omdat verschillende soorten cijfers met elkaar vergeleken werden. Hierdoor kunnen we besluiten dat de stelling van het FAO foutief is.



Globaal verantwoordelijk voor
...% van de broeikasgassen

8%

13,5%

- levenscyclusanalyse*
(directe + indirecte emissies)

18%

?

- directe emissies**

8%

13,5%

*Bij levenscyclusanalyse telt men de impact van de volledige levenscyclus van dierlijke producten.

**Bij directe emissies wordt uitsluitend gekeken naar de uitstoot van voertuigen en niet naar de volledige levenscyclusanalyse van hoe een voertuig tot stand komt.

KOOLSTOFVOETAFDRIJK

Ons rundvlees scoort beter dan buitenlands rundvlees door:

- intensieve productiemethode
- de hoge aanzet (groei / dag)
- het hoge vleesrendement



	Vlaams varkensvlees	Vlaams rundvlees	Belgisch witblauw	Braziliaans rundvlees	Iers rundvlees
koolstof- voetafdruk (in kg CO ₂ per kg vlees)	3,1 - 4,2	11,6 - 14,6	20,3 - 21,9	41 - 48,6	27,5 - 34,4

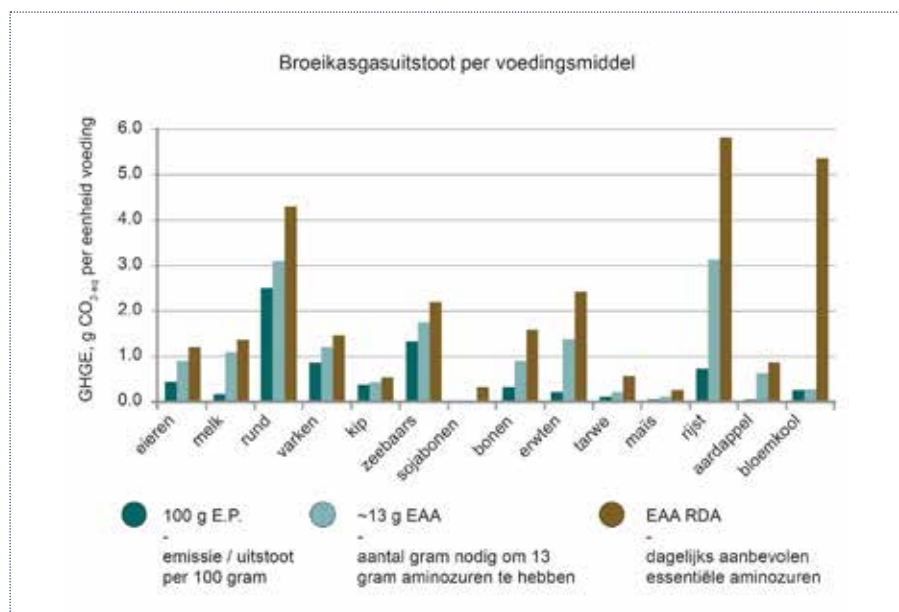
26% LANDBOUWGROND

26% van de landbouwgrond is niet geschikt voor akkerbouw, groente- of fruitteelt. Deze grond is wel geschikt voor veeveelt. Herkauwers zijn in staat deze onbenutte gronden op te waarderen want ze zetten deze graslanden om in hoogwaardige eiwitten die de mens kan eten.



26%
van landbouwgrond
niet geschikt voor:





1. KOOPGEDRAG CONSUMENT GE-BASEERD OP FOUTIEVE CIJFERS EN DUURZAAMHEIDSMYTHES

De impact van voedselproductie- en consumptie op het milieu is voor sommige Belgen een belangrijk criterium wanneer ze een product kopen. Het is echter een moeilijk beslissingscriterium omdat er geen eenduidige maatstaf is om de echte impact op het milieu na te gaan. Dit mede door de complexiteit van de keten en omdat de **milieu-impact veel categorieën** omvat (broeikasgasen, waterverbruik en -verontreiniging, verzuring,...). Daarnaast worden duurzaamheidsmythes, zonder enige wetenschappelijke onderbouwing geponeerd door drukingsgroepen. Het is daarom belangrijk deze discussie **wetenschappelijk te benaderen** en de consument hierin mee te nemen.

23,5% van de Belgen eet minder of geen vlees omwille van de milieu-impact². De sector is van mening dat een deel van deze consumenten bewust op het verkeerde pad worden gezet. Dit toont zich enerzijds door de manier waarop het klimaatdebat door drukingsgroepen in de media wordt gevoerd: in de top drie lijsten wordt steeds geopperd om te stoppen met vlees eten om het klimaat te redden³. **Wie kiest voor een vegetarische levensstijl haalt in realiteit zijn voetafdruk amper naar beneden.**

Drukingsgroepen beweren vaak dat overstappen op een veganistische levensstijl de uitstoot met 25-50% kan verminderen, maar dit slaat in het beste geval op het dieeteffect als dusdanig. Als eigenlijk levensstijleffect situeert dit zich eerder in de grootorde van 2-4%, wat bovendien de mogelijke nutritionele implicaties van deze aanpassing over het hoofd ziet.

"23,5% VAN DE BELGEN EET MINDER OF GEEN VLEES OMWILLE VAN DE MILIEU-IMPACT. DE SECTOR IS VAN MENING DAT EEN DEEL VAN DEZE CONSUMENTEN BEWUST OP HET VERKEERDE PAD WORDEN GEZET."

Consumenten worden geleid door cijfers rond de koolstofvoetafdruk als maat voor de impact op het klimaat. Op dit moment wordt de berekening van de koolstofvoetafdruk gebruikt op een manier die weinig zegt over de kwaliteit van het voedingsproduct. De **inname van voeding** doen we in de eerste plaats omwille van de **inname van nutriënten**. Het is dus belangrijk het duurzaamheids-cijfer te verbinden met de aangerijkte essentiële bouwstenen van voeding. In vergelijking met andere producten

bevatten vlees en vleesproducten ook meer nutriënten. Het aminozurenpatroon van vlees is gelijkaardig met dit van een mens en daardoor is de vertering veel efficiënter en is er minder energie nodig om de bouwstenen in het eigen lichaam te gebruiken. Meer nog, wanneer men de uitstoot koppelt aan de aanwezigheid van essentiële aminozuren scoort vlees wél goed. Vlees en vleesproducten zijn dus duurzamer dan bepaalde plantaardige voedingsproducten wanneer we dit in beschouwing nemen⁴. En dan houdt dit nog geen rekening met de vele micronutriënten die door vlees op een efficiënte en zeer biobeschikbare manier worden aangebracht en veel moeilijker te leveren zijn met plantaardige materialen.

Wanneer er sprake is van dierlijke productie is het ook belangrijk om te benadrukken dat **voedselverlies bij vlees beperkt** blijft. Alles aan een dier wordt namelijk vermarkt via een **'van kop tot staart'-principe**. Dierlijke producten komen uiteindelijk ook nog in allerlei andere eindproducten terecht. Denk aan remblokken, cosmetica, snoepgoed, dierenvoeding,...

Tenslotte is het belangrijk te belichten dat kiezen voor een vegetarische levensstijl niet noodzakelijk kiezen is voor een duurzamer alternatief. **Vleesvervangers zijn meestal ultrabewerkte voedingsmiddelen** volgens de NOVA-classificatie en vereisen ook significante hoeveelheden energie en water. Ook dit weegt mee in de koolstofvoetafdruk. Vanzelfsprekend is dit steeds afhankelijk van het gekozen alternatief. Voornamelijk exotische vruchten en groenten kunnen soms op een niet-duurzame manier geproduceerd worden. Van avocado's bijvoorbeeld is geweten dat de productie erg veel water vraagt, geassocieerd wordt met het kappen van regenwoud en daarmee lokale gemeenschappen in het gedrang brengt⁵. Het gaat natuurlijk ook nog verder dan teelt, ook de vele transportkilometers tot in onze winkels dragen bij aan de koolstofvoetafdruk. Het is dus beter te kiezen voor een voedingsmiddel dat in eigen land geproduceerd wordt.

2 iVox onderzoek in opdracht van VLAM (2017)

3 <https://www.hln.be/wetenschap-planeet/milieu/overweldigd-door-de-negatieve-gevolgen-van-klimaatverandering-dit-kan-je-zelf-doen-a558a206/>

4 <https://www.nature.com/articles/srep26074>

5 <http://theconversation.com/is-a-vegetarian-diet-really-more-environmentally-friendly-than-eating-meat-71596>

6 <https://theconversation.com/trendy-foods-should-come-with-a-recipe-for-sustainability-65766>

"KIEZEN VOOR EEN VEGETARISCHE LEVENSTIJL IS NIET NOODZAKELIJK KIEZEN VOOR EEN DUURZAMER ALTERNATIEF."

2. GEBREK AAN PERSPECTIEF: AANDEEL LANDBOUWSECTOR EN VLEESINDUSTRIE IN CO₂-UITSTOOT BEPERKT; HUIDIG DUURZAAMHEIDSDEBAT GESTUURD DOOR ANTIVLEESAGENDA

Het duurzaamheidsdebat mist een holistische kijk op het probleem. Binnen dit debat wordt rundvlees veelal negatief beoordeeld omwille van methaanuitstoot. Binnen de landbouwsector is **methaan** het belangrijkste broeikasgas. Daarbij wordt vooral gekeken naar de runderen, omdat methaan grotendeels afkomstig is van het verteringsproces. Koeien worden dan als de grote boosdoener afgeschilderd en worden een **gemakkelijke klimaatboeman**, waardoor de aandacht afgeleid wordt van andere, grotere probleemsectoren.

2.1 Broeikasgasemissies Vlaamse land- en tuinbouw

De Vlaamse Milieumaatschappij (VMM) publiceerde in 2018 de meest recente cijfers die de uitstoot van broeikasgassen in Vlaanderen weergeven. Daaruit blijkt dat de totale Vlaamse emissie sinds 1990 sterk gedaald is. In 2016 lag die 12% lager dan in 1990. Uit deze cijfers blijkt ook dat in Vlaanderen de **land- en tuinbouwsector** verantwoordelijk is voor **9%** van de broeikasgasuitstoot. Daarmee komt de agrarische sector op de voorlaatste plaats qua uitstoot, alleen de sector **handel en diensten (5%)** doet het beter. De overige sectoren stoten beduidend meer uit: **industrie (28%), energie (22%), transport (19%) en huishoudens (14%)**. Van de 8% broeikasgassen die de Vlaamse land- en tuinbouw uitstoot, komt ongeveer twee derde op rekening van de veehouderij. Zodoende is de Vlaamse veehouderij verantwoordelijk voor slechts 5% van de Vlaamse broeikasgasemissies.

"DE TOTALE VLAAMSE EMISSIE IS SINDS 1990 STERK GEDAALD."

Wereldwijd circuleert het algemene cijfer dat de veestapel op globaal niveau verantwoordelijk is voor 51% van de broeikasgassen, dit gaat terug tot in de rapporten van de The Worldwatch Institute. Dit percentage is echter gebaseerd op foutieve berekeningen en wordt dus ook niet weerhouden door instellingen als FAO en IPCC.

In 2006 beweerde het FAO dat de veestapel een grotere uitdaging inhoudt voor het klimaat dan de transportsector. Waarbij werd gesteld dat veeteelt verantwoordelijk is voor 18% en transport voor 13,5%. In 2010 kwam hier echter veel reactie op, onder andere van Frank Mitloehner (Professor aan UC Davis), die stelde dat de vergelijking oneerlijk gebeurde. Bij de berekening van de veestapel gaat men namelijk uit van de life cycle analysis en telt men hierbij de impact van de volledige levenscyclusanalyse van dierlijke producten terwijl bij transport uitsluitend wordt gekeken naar de directe emissies, wat betekent dat er enkel en alleen naar de uitstoot van voertuigen wordt gekeken en niet naar de volledige levenscyclusanalyse van hoe een voertuig tot stand komt. Indien veeteelt zou vergeleken worden met verkeer, uitsluitend gebaseerd op directe emissies dan zou veeteelt eindigen met een percentage van 5% en transport met een percentage van 14%. (IPCC)⁷

In 2014, herberekende FAO hun percentages gebaseerd op een verbeterde methodologie en data en werd het percentage bijgesteld van 18% naar 14,5% voor veeteelt, maar ook hier moet in acht genomen worden bij vergelijkingen dat het over de volledige levenscyclusanalyse gaat, met dus zowel directe als indirecte uitstoot.

"DE VLAAMSE VEEHOUDERIJ IS VERANTWOORDELIJK VOOR SLECHTS 5% VAN DE VLAAMSE BROEIKASGASSEN."

2.2 Broeikasgasemissies wereldwijd

Wanneer men de uitstoot bekijkt op mondiaal niveau ziet men ook duidelijk dat landbouw en veehouderij een rol spelen in de uitstoot van broeikasgassen⁸. Terwijl de landbouwsector en veehouderij een duidelijke bijdrage leveren aan de uitstoot van broeikasgassen, vertaalt die uitstoot zich bijna uitsluitend in de uitstoot van methaan. Opvallend is ook dat de **uitstoot van methaan wereldwijd** sinds het postindustriële tijdperk **afneemt**⁹. Volgens data van het FAO daalt de uitstoot van methaan in alle geïndustrialiseerde landen. Ze nemen wel een stijging waar in ontwikkelingslanden¹⁰. **De impact van methaan via de veestapel op de klimaatopwarming is sinds 1997 gedaald met 12,5%**¹¹. Nochtans blijft de hoeveelheid broeikasgassen stijgen¹², wat in het geval van methaan toegeschreven kan worden aan de fossiele brandstofindustrie en niet aan de veestapel¹³.

"DE IMPACT VAN METHAAN VIA DE VEESTAPEL OP DE KLIMAATOPWARMING IS SINDS 1997 GEDAALD MET 12,5%. NOCHTANS BLIJFT DE HOEVEELHEID BROEIKASGASSEN STIJGEN, WAT IN HET GEVAL VAN METHAAN TOEGESCHREVEN KAN WORDEN AAN DE FOSSIELE BRANDSTOFINDUSTRIE EN NIET AAN DE VEESTAPEL."

Methaan heeft een zeer korte levensduur¹⁵ en kan zo nog beheerst worden.

⁷ <http://news.trust.org/item/20180918083629-d2wf0>

⁸ World Resources Institute, Climate Analysis Indicator Tool (CAIT), Navigating the numbers: Greenhouse Gas Data and International Climate Policy, December 2005

⁹ <http://www.climatecentral.org/wmo-greenhouse-gas-bulletin-2015>

¹⁰ <https://www.beefresearch.org/sustainability/q17B/index.html>

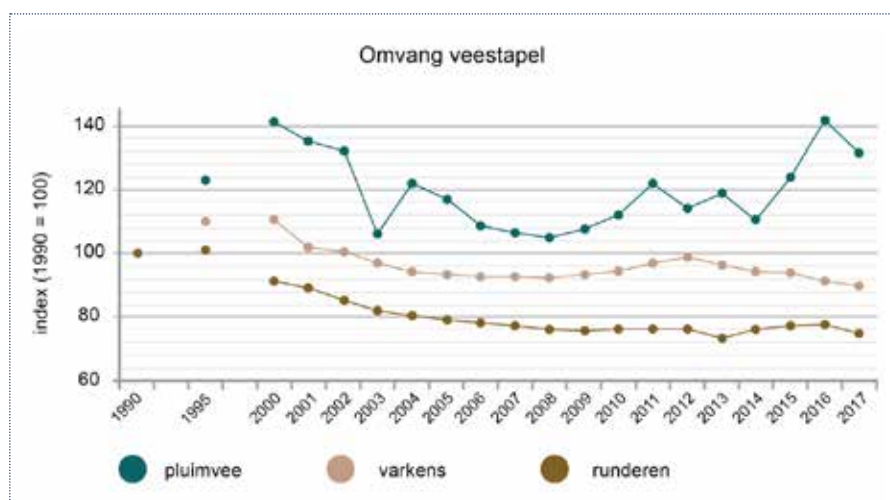
¹¹ MIRA - Algemene Directie Statistiek

¹² <http://www.climatecentral.org/wmo-greenhouse-gas-bulletin-2015>

¹³ <https://www.nasa.gov/feature/jpl/nasa-led-study-solves-a-methane-puzzle> <http://science.sciencemag.org/content/361/6398/186.full>

¹⁴ MIRA - Algemene Directie Statistiek

¹⁵ <http://www.climatecentral.org/wmo-greenhouse-gas-bulletin-2015>



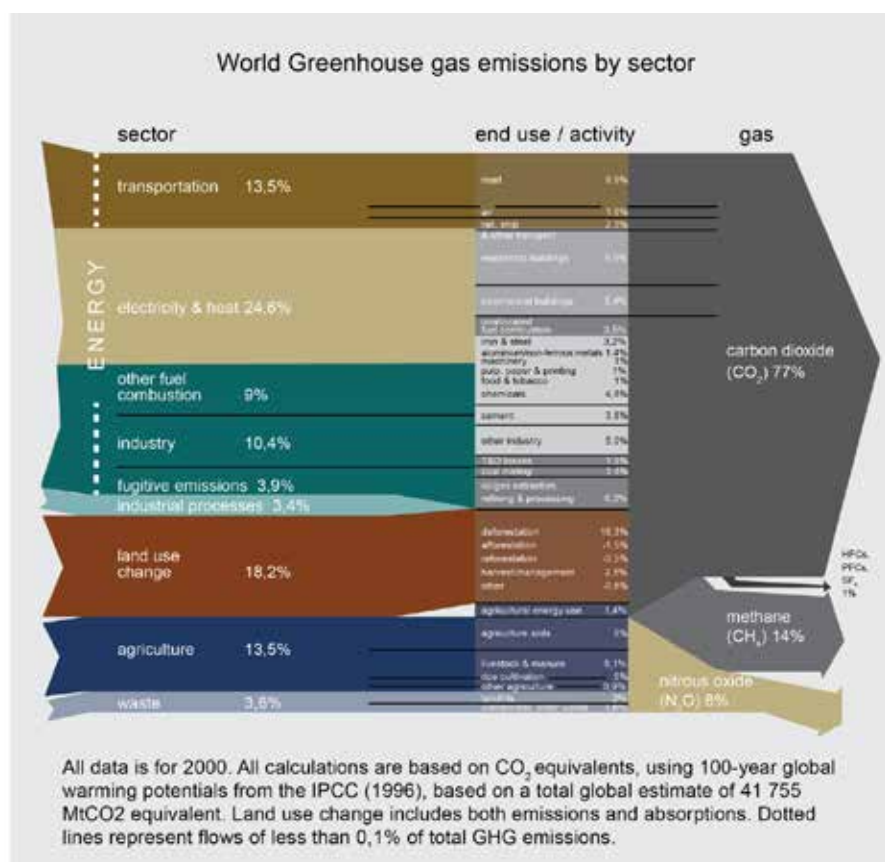
**"BELANGRIJK EN URGENT
OM IN TE ZETTEN OP DE
SECTOREN DIE BIJDAGEN
IN STOCK POLLUTANTS,
ZOALS DE TRANSPORT- EN
ENERGIESECTOR."**

2.3 Ideologische agenda's gebruiken klimaatdebat om vlees te demoniseren

Onder het mom van het klimaat worden er zowel op lokale als op mondiale schaal campagnes opgestart die de consumptie van vlees viseren¹⁹. De sector heeft begrip voor de ideologische keuzes van bepaalde groepen, maar adviseert het beleid zich te baseren op concrete feiten en juiste wetenschap.

3. OPLOSSING: KIEZEN VOOR LOKAAL

Onze **lokale industrieën** behoren tot de **meest duurzame productiesystemen** ter wereld. Dit komt onder andere door onze kenniseconomie, de schaal die we hantieren en het feit dat we erin slagen om de minste uitstoot per geproduceerde kilogram te hebben als gevolg van een hoge efficiëntie. In België wordt duurzaamheid voorop gesteld en daardoor scoren we beter dan andere landen, zowel binnen als buiten Europa. Ook op **Europees niveau** is de impact van landbouw op het klimaat duidelijk veel kleiner dan bij andere landen. Het **grootste aandeel** in de totale Europese broeikasgasemissie is afkomstig van **brandstofverbranding**, met 55% van alle broeikasgassen in 2015²⁰. Daaropvolgend is de **transportsector** de tweede grootste producent van broeikasgassen, gevolgd door de **landbouwsector**. In 2015 was landbouw voor 10% van alle broeikasgassen verantwoordelijk²¹. Deze sector is zeer productief en efficiënt, waardoor de emissie van broeikasgassen in de Europese landbouw relatief laag is²².



Het beleid faalt, om in te zien, dat methaan als verontreinigende stroom **flow pollutant** gemakkelijker onder controle gehouden wordt dan een **stock pollutant** met een veel langere levensduur¹⁶. Het is dus belangrijk en urgent in te zetten op de sectoren die bijdragen in stock pollutants, zoals de transport- en energiesector, waar de grote verschil-

len kunnen worden gemaakt. In de VS, bijvoorbeeld, is de bijdrage van dierlijke productie bovendien slechts 4% terwijl transport en energie elk 28% vertegenwoordigen¹⁷. Wanneer alle Amerikaanse staten de veestapel compleet zouden afbouwen zou de besparing niet meer dan 2.6% zijn met een achteruitgang van de nutritionele toestand¹⁸.

**"IN VERGELIJKING MET
DE REST VAN DE WERELD
STAAT BELGIË VOOROP IN
DUURZAAMHEID DANKZIJ
ONZE KENNISECONOMIE EN
HOGE EFFICIËNTIE."**

16 <https://theconversation.com/why-methane-should-be-treated-differently-compared-to-long-lived-greenhouse-gases-97845>

17 <https://www.epa.gov/ghgemissions/sources-greenhouse-gas-emissions>

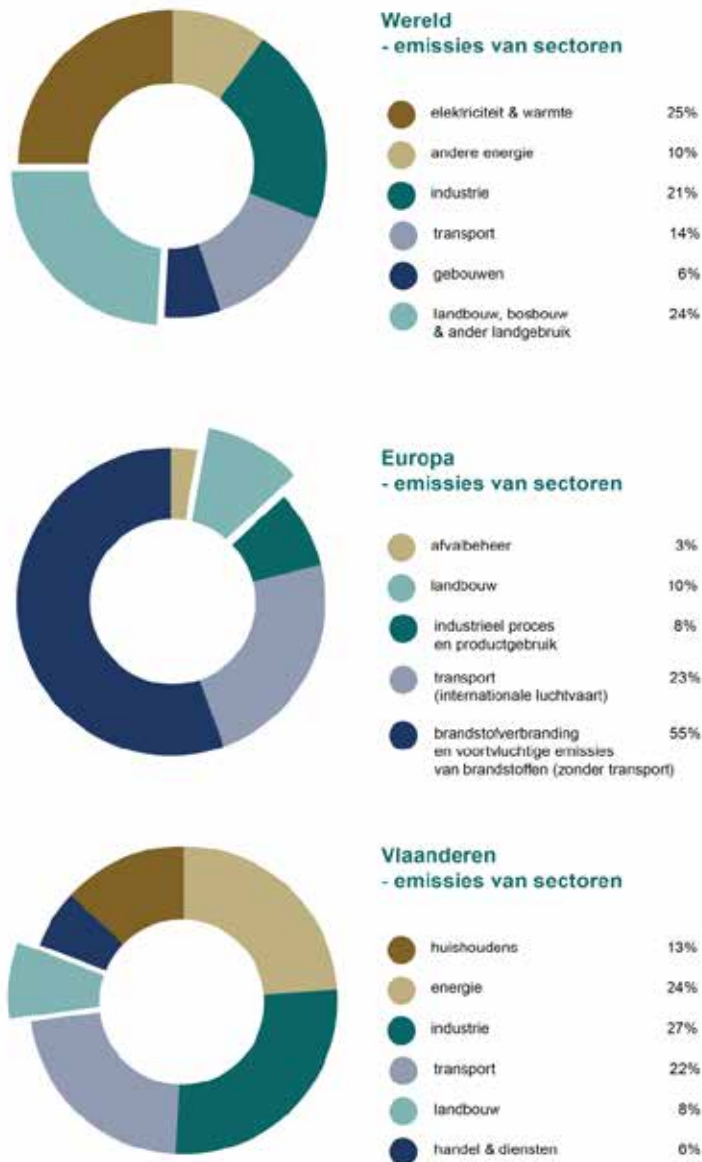
18 <http://www.pnas.org/content/early/2017/11/07/1707322114>

19 <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

20 (Eurostat, 2015)

21 (Eurostat, 2015)

22 (IPCC, 2006)



Bron: IPCC, 2014; Eurostat, 2015; MIRA, 2015

Methodologie: IPPC-methodologie

In **Vlaanderen** doet de land- en tuinbouwsector het nog beter met 8% van de emissie van broeikasgassen. De landbouwsector scoort, na de sector handel en diensten (7%), het beste. Andere sectoren stoten beduidend meer broeikasgassen uit: industrie (24%), energie (20%), transport (21%) en huishoudens (14%). De totale emissie van broeikasgassen in Vlaanderen daalt. In 2015 lag die 12% lager dan in 1990²³.

"IN VLAANDEREN DOET DE LAND- EN TUINBOUWSECTOR HET NOG BETER MET 8% VAN DE EMISSIE VAN BROEIKASGASSEN."

De vleesverwerkingsbedrijven hebben de afgelopen jaren zeer veel geïnvesteerd in warmterecuperatie, afvalwaterzuivering,

natuurlijke energiebronnen,... en zijn de beste leerling van de klas wat betreft voedselverspilling.

Belgen kiezen steeds meer bewust voor lokale producten en een korte keten²⁴.

Consumenten zoeken steeds actiever naar meer informatie over de herkomst van hun voeding²⁵ en schenken meer aandacht aan lokaal geproduceerde producten²⁶. Het merendeel van de consumenten kiest zijn voedingsproducten met het klimaat in gedachten, maar de uitdaging ligt nu in het bewust kiezen voor lokale producten omwille van het klimaat. De sector ziet hier een grote opportuniteit voor het beleid om lokale producten verder te ondersteunen, net omwille van hun bijdrage aan het klimaat en hoge kwaliteit en voedingswaarde.

3.1 Uitdaging: Productie vs. consumptie voor onze groeiende wereldbevolking

De behoefte aan beschikbare, betaalbare en voedzame voeding voor de groeiende wereldbevolking staat in contrast met de noodzaak om het gebruik van hulpbronnen en de impact op de planeet te verminderen. Uit gegevens van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties, FAO, blijkt dat een miljard mensen honger lijdt. Daarnaast **lijdt nog eens een miljard mensen aan 'verborgen honger'**: zij vertonen voedingstekorten (bv. aan mineralen of vitamines), ook al is er voldoende voedsel beschikbaar. Hun voeding is niet gezond en evenwichtig samengesteld²⁷. Een voedzaam voedingspatroon bestaat niet alleen uit gezonde voedingsmiddelen. Het is de **combinatie van verschillende voedingsmiddelen** in bepaalde hoeveelheden die maakt dat voeding al dan niet voedzaam of gezond is.

"EEN MILJARD MENSEN LIJDEN AAN 'VERBORGEN HONGER' EN VERTONEN VOEDINGSTEKORTEN, OOK AL IS ER VOLDOENDE VOEDSEL BESCHIKBAAR."

In de zoektocht naar nieuwe manieren om **voedsel** op een **duurzame manier te**

23 (MIRA, 2015)

24 Rapport van het Departement van Landbouw en Visserij, 2016

25 <https://www.boerenbond.be/kenniscentrum/onderwerpen/verbreding-en-stadslandbouw/korte-keten-en-voedselstrategie%C3%ABn>

26 https://www.vlam.be/public/uploads/files/feiten_en_cijfers/algemeen/20170816_GONDOLA_aankoopcriteria_consument_verse_voeding_2017.pdf

27 (Mozaffarian, Rosenberg, & Uauy, 2018)

produceren en te consumeren moeten we **vertrekken van een holistisch concept van duurzame voeding**. Een dergelijke definitie werd in 2010 vastgelegd door de FAO aan de hand van de publicatie *Sustainable Diets and Biodiversity*: *“Een duurzaam voedingspatroon omvat voeding met weinig impact op het milieu, dat op zijn beurt bijdraagt aan de nutritionele kwaliteit en aan een gezond leven voor de huidige en toekomstige generaties. Duurzame voedingspatronen beschermen en respecteren de biodiversiteit en ecosystemen, zijn cultureel aanvaardbaar, toegankelijk, economisch voordelig en betaalbaar; voedzaam, veilig en gezond; terwijl natuurlijke en menselijke hulpbronnen geoptimaliseerd worden”*²⁸. Met zo’n holistische aanpak voor een duurzame omschakeling van de voedingssector zal het mogelijk zijn om de groeiende bevolking op een voedzame manier te voeden, met een lage impact op het klimaat en het milieu en op een toegankelijke en cultureel geschikte wijze.

"WE MOETEN VERTREKKEN VAN EEN HOLISTISCH CONCEPT VAN DUURZAME VOEDING."

4. SECTOR BLIJFT VERNIEUWEN VIA TOONAANGEVENDE INITIATIEVEN

De sector speelt vandaag meer in op de vraag van de consument naar meer **duurzaamheid in het productieproces**. Als de vraag wijzigt, wijzigt de sector mee. Vandaag zijn er meer en meer technologische mogelijkheden die hun belang zullen hebben in het duurzaamheidsverhaal. Naast het actief zoeken naar andere bronnen zoals hemel- en oppervlaktewater om grondwater te sparen zijn er ook tal van initiatieven in werking die impact hebben.

4.1 Extra aandacht op korte keten

Een korte keten en lokale producten kunnen een oplossing bieden. Naast de CO₂- en watervoetafdruk bepaalt het transport tot bij de consument namelijk mee **hoeveel vervuiling een voedingsmiddel zoals vlees met zich meebrengt**. Het is daarom belangrijk dat we kiezen voor **lokale producten en ingrediënten**²⁹. Een korte keten zorgt ervoor dat de consument meer betrokken is en direct

contact heeft met de producent tijdens het aankoopproces. Dit versterkt de **vertrouwensrelatie** tussen consument en producent³⁰ en zorgt ervoor dat de consument beter op de hoogte is van de verdere tussenschakels in het productieproces³¹. Door **lokale producten** met een **korte keten** te kopen, **ondersteun** je daarnaast ook de **plaatselijke economie**. Er wordt namelijk ook gebruik gemaakt van **eigen grondstoffen of materialen** uit de **lokale omgeving om deze landbouwproducten te ontwikkelen**³².

"DOOR LOKALE PRODUCTEN MET EEN KORTE KETEN TE KOPEN, ONDERSTEUN JE DAARNAAST OOK DE PLAATSELIJKE ECONOMIE."

Dit geldt natuurlijk ook voor vlees. De laatste jaren zien we dat consumenten steeds vaker rechtstreeks bij de boer vlees afnemen en zeer gericht op zoek gaan naar producten die dichtbij huis geproduceerd en verwerkt worden.

"DOOR VLEES TE KOPEN DAT LOKAAL GEPRODUCEERD WERD, IS DE CONSUMENT ZEKER DAT STRENGE MILIEU- EN DIERENWELZIJNSNORMEN GERESPECTEERD WORDEN TIJDENS HET PRODUCTIEPROCES."

4.2 Duurzaamheidsmonitor

De huidige duurzaamheidsmonitor voor vleesvee, in het werk gesteld door **Bel-beef**, stelt de sector in staat om bestaande inspanningen voor het verduurzamen van de bedrijfsvoering te inventariseren en te verifiëren. Ook de consument krijgt meer zekerheid over de concrete initiatieven die geboden worden om garanties te bieden.

"BESTAANDE INSPANNINGEN VOOR HET VERDUURZAMEN VAN DE BEDRIJFSVOERING WORDEN GEÏNVENTARISEERD EN GEVERIFIEERD."

De **duurzaamheidsmonitor** bestaat uit een lijst van 45 duurzaamheidsinitiatieven en is verdeeld over verschillende categorieën (diergezondheid & dierenwelzijn, diervoeding, energie, biodiversiteit, milieu en omgeving, bodem, water, sociaal en economie). De veehouders moeten de initiatieven die op hun bedrijf toegepast worden aanduiden, waarbij elk initiatief gevalideerd kan worden door één van de negen **onafhankelijke certificeringsinstellingen** die bevoegd zijn om de audits bij de veehouders uit te voeren. Voortaan zal de sector op regelmatige basis informatie uitbrengen over de **evolutie in de inspanningen** die de **bedrijven leveren** om op een **duurzame manier vlees te produceren**³³.

4.3 Digitalisering in de landbouw heeft beperking milieu-impact tot gevolg

Er zijn een aantal interessante ontwikkelingen tegelijkertijd aan de gang zoals doorgedreven digitalisatie, met de bijhorende big data. Binnenkort zullen we alles weten over elke vierkante meter landbouwgrond. Als we die data koppelen aan onze kennis over klimaat en gewassen creëren we een enorm voorstellend vermogen. Zo kunnen we onze landbouw fijner afstellen en er nog meer **precisie landbouw** van maken. We kunnen bijvoorbeeld aan de hand van slimme sensoren anders en beter schakelen, voederefficiëntie aanpassen, huisvesting en ziektes van dieren monitoren enzovoort.

"BINNENKORT WETEN WE ALLES OVER ELKE VIERKANTE METER LANDBOUWGROND."

Ook verderop in de voedingsketen zet die digitalisatie zich voort. Op elke verpakking in de supermarkt komt een sensor. Je kan zo zien van welk landbouwbedrijf je voeding afkomstig is. Je zal zelfs kunnen praten met de landbouwer zelf. Ten slotte zijn er ook de nieuwe materialen die furore zullen maken: betere chemische stoffen, plantenvezels in bouwmaterialen... Alles rond ons zal in grote mate van plantaardige oorsprong zijn. Technologie is eigenlijk meer een middel dan een doel. Waar het om gaat is hoe we de hulpbronnen die we hebben ten volle kunnen gebruiken³⁴.

28 (FAO, 2010)

29 <https://www.boerenbond.be/kenniscentrum/onderwerpen/verbreding-en-stadslandbouw/korte-keten-en-voedselstrategie%C3%ABn>

30 <https://www.rechtvanbijdeboer.be/waarom-recht-van-bij-de-boer/rechtstreekse-relatie>

31 <https://www.rechtvanbijdeboer.be/waarom-recht-van-bij-de-boer/beperkt-aantal-schakels>

"DIGITALISATIE IN DE VOEDINGSKETEN ZET ZICH VOORT."

4.4 Heel wat initiatieven om energie te besparen en te leveren

Bij besparing op het elektriciteitsverbruik is het van belang om na te gaan hoe het totale verbruik van het vee- of varkens-bedrijf is samengesteld. Aangezien de mechanische ventilatie een zeer grote hap uit het energiebudget neemt (bij de vleesvarkens gemiddeld zelfs tot 75% van het verbruik) zetten veel boeren in op een **frequentiesturing**. Bij varkenshouders is bijvoorbeeld een tweede grote verbruiker van elektriciteit de lampen die de biggen warm houden. Hier kan men ook allerlei maatregelen nemen om lampen te gebruiken die veel minder verbruiken maar even warmte-efficiënt zijn. Voor energie-efficiënte verlichting is de belangrijkste parameter het aantal lumen/watt dat de lichtbron produceert.

Verder zet de landbouwer in op **gebruik van eigen energie**. Heel wat varkensbedrijven of veehouderijen zetten in op **zon-panels** die ze op de stallen plaatsen³⁵. Zo heeft ongeveer 1 op 3 bedrijven nu al zonnepanelen en worden nieuwe stallen ook steeds uitgerust met zonnepanelen. Daarnaast is het ook mogelijk om **bedrijfseigen mest te vergisten tot eigen energie** via pocketvergisters.

Landbouw en veeteelt zorgen ook voor energie voor iedereen. Zo wordt ook **biomassa** een **belangrijke nieuwe grondstof**, aangeleverd door land- en bosbouw. Meer en meer zal onze maatschappij, gebaseerd op fossiele brandstoffen, evolueren naar een **'biogebaseerde' economie** waar biomassa een zeer belangrijke factor wordt. Zo'n biogebaseerde economie moet eveneens een circulaire economie zijn, waarbij niets verloren gaat³⁶.

Meer en meer zal onze maatschappij gebaseerd op fossiele brandstoffen evolueren naar een 'biogebaseerde' economie waar biomassa een zeer belangrijke factor wordt.

4.5 Veehouderij in staat om voor de mens onbruikbare biomassa om te zetten tot humane voeding

Meer dan de helft van de **mondiale rundvleesproductie vindt plaats op grasland** dat niet geschikt is voor andere teelten. Of **waar, zoals in België, omwille van de locatie of om milieuredenen niets anders mag worden geteeld**. Alleen herkauwers kunnen deze voor menselijke consumptie onbruikbare biomassa omzetten in hoogwaardige eiwitten, vitaminen en mineralen. Bovendien worden jaarlijks drie miljoen ton **bijproducten** van de voeding- en biobrandstofindustrie **gevaloriseerd als veevoeder**. Toch blijft de sector in Europa afhankelijk van de import van soja als eiwitrijke grondstof voor veevoerders. De Belgische mengvoederindustrie werkt daarom aan het certificeren van alle ingevoerde soja (600.000 ton)³⁷. Dit betekent dat voor de soja die in Vlaanderen wordt vervoerd om vlees voor de Vlaamse consument te produceren, strenge eisen bestaan. Zo komen landbouwpercelen in het Amazonewoud die na juni 2006 werden ontbost, hiervoor niet in aanmerking. Ook aan het gebruik van bestrijdingsmiddelen worden de nodige voorwaarden gesteld. De Belgische mengvoederindustrie engageert zich ook om lokaal geproduceerde alternatieve eiwitbronnen maximaal te valoriseren³⁸.

"ALLEEN HERKAUWERS KUNNEN GRASLAND OMZETTEN IN HOOGWAARDIGE EIWITTEN, VITAMINEN EN MINERALEN DIE MENSEN WÉL KUNNEN CONSUMEREN."

Veeteelt laat ook toe om vele nevenstromen uit de voedingsindustrie te 'recycleren' en dus te herwaarderen. Zo blijft na de productie van suiker uit suikerbieten, pulp over die gevoerd wordt aan dieren. **In België is meer dan 50% van de grondstoffen voor mengvoerders een nevenproduct** uit de voedingsindustrie of uit de biobrandstofsector³⁹. Landbouwdieren weten al deze restproducten die

ongeschikt zijn als voedsel voor mensen om te zetten in hoogwaardige eiwitten die mensen wel kunnen consumeren. Bij een volledig plantaardig dieet zouden deze reststromen onbenut blijven voor menselijke consumptie en zou zodoende meer landbouwgrond nodig zijn.

"VEETEELT LAAT OOK TOE OM VELE NEVENSTROMEN UIT DE VOEDINGSINDUSTRIE TE 'RECYCLEREN' EN DUS TE HERWAARDEREN."

Wetende dat wereldwijd 26% van de landbouwgrond niet geschikt is om aan akkerbouw, groente- of fruitteelt te doen en dus uit grasland bestaat is dit dus een zeer interessant gegeven. Ook in Vlaanderen is dit het geval. Herkauwers gaan deze, anders door landbouw niet te benutten gronden, opwaarderen. De waarde van deze graslanden als opslagplaats voor CO₂ is hoog. Om die reden is het belangrijk ze als grasland te bewaren. Vlaanderen telt ongeveer 237.500 ha. De opslag van koolstof in graslanden en akkerlanden wordt momenteel echter onvoldoende verrekend in de klimaatboekhouding van de landbouwsector. Bijgevolg wordt onvoldoende rekening gehouden met de vele inspanningen die de sector recent, o.a. omwille van Europese wetgeving, levert in kader van duurzaam landgebruik. Denk hierbij aan het behoud van blijvend grasland.

"26% VAN DE LANDBOUWGROND IS NIET GESCHIKT VOOR AKKERBOUW, GROENTE-OF FRUITTEELT WAT HET UITERMATE GESCHIKT MAAKT VOOR GRASLAND."

BIJLAGEN – DUURZAAMHEID IN DE VLEESSECTOR IN CIJFERS

I. De meest voorkomende broeikasgasemissies door land- en tuinbouw
Methaan: CH₄ (methaan) is het broeikasgas dat gevormd wordt door pensfer-

32 <https://www.rechtvanbijdeboer.be/waarom-recht-van-bij-de-boer/lokaal-karakter>

33 http://www.belbeef.be/sites/default/files/uploads/18-09-07_duurzaamheidsmonitor_vleesvee_nl_0.pdf

34 <http://www.landbouwleven.be/2787/article/2018-04-17/louise-fresco-schetst-de-toekomst-van-de-landbouw>

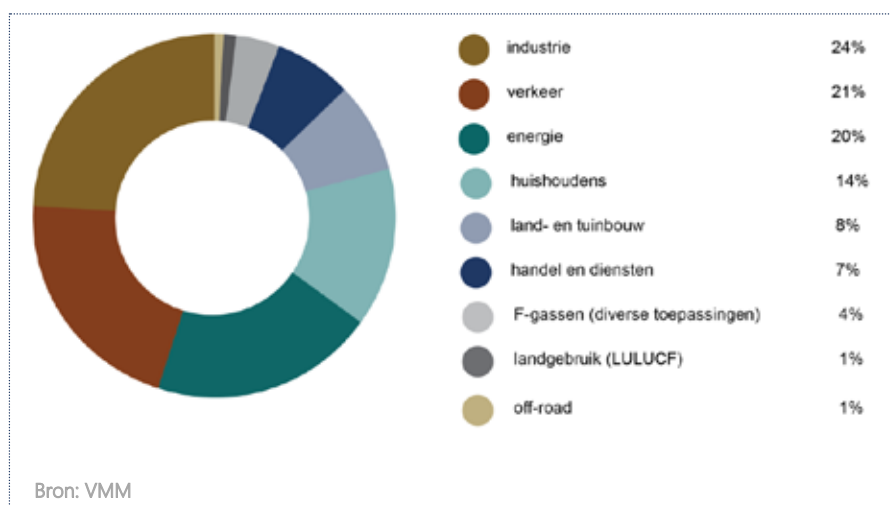
35 http://www.varkensloket.be/Portals/63/Documents/VA2015_BespaarWatt-WEBSITE.pdf?ver=2016-04-27-154332-957

36 <http://www.landbouwleven.be/2787/article/2018-04-17/louise-fresco-schetst-de-toekomst-van-de-landbouw>

37 https://bfa.be/BFA_Jaarverslagen

38 http://www.vilt.be/Vlees_en_duurzaamheid_Met_plantaardige_of_dierlijke_voeding_de_wereld_voeden

39 https://bfa.be/BFA_Jaarverslagen



mentatie in het spijsverteringsstelsel van herkauwers en via oprispingen vrijkomt. Herkauwers (meermagigen) zijn dankzij hun uniek verteringssysteem in staat gras te verteren en om te zetten tot vlees en melk. **In Vlaanderen** gaat het vooral om runderen, maar ook schapen, geiten, ... stoten methaan uit. Verteringsprocessen bij herkauwers zorgen voor 34% van de impact van landbouw. In Vlaanderen wordt bijna **7% van de broeikasgasuitstoot veroorzaakt door methaan**. Daarvan is 72% afkomstig van de rundveehouderij (2016). Het overige methaan komt met name vrij bij mestopslag. De varkensstapel neemt hiervan een groot deel (2/3de) voor zijn rekening. Een oplossing om emissies uit mestopslag te verlagen, is het vergisten van de verse mest door een pocketvergister. Daarin wordt de mest door specifieke bacteriën omgezet tot CO₂ en CH₄, die vervolgens worden omgezet in elektriciteit. De bijdrage van methaan aan het broeikas effect in de landbouw is 51%.

Lachgas: N₂O is het broeikasgas dat onder andere vrijkomt uit de bodem na bemesting (organische mest, N-kunstmest, gewasresten,...) en het achterlaten van gewasresten bij de mestopslag en bij gebruik van fossiele brandstoffen. **In Vlaanderen wordt 4% van de broeikasgasuitstoot veroorzaakt door lachgas**. Landbouw is verantwoordelijk voor 58% van de lachgasuitstoot in Vlaanderen (2016). De bijdrage van lachgas aan het broeikas effect in de landbouw is 27% **Koolstofdioxide: CO₂** wordt uitgestoten

door afbraak van organische stof uit vegetatie (bv. bij ontbossing) en bodems (o.a. veengronden) en door het verbranden van fossiele brandstoffen. **In Vlaanderen is meer dan 85% van de CO₂ een direct gevolg van energiegebruik. Landbouw is verantwoordelijk voor ongeveer 3% van de CO₂-uitstoot in Vlaanderen** (2016)⁴⁰. De bijdrage van koolstofdioxide aan het broeikas effect in de landbouw is 22%.

II. Koolstofvoetafdruk Vlaamse veehouderij⁴¹

Om de koolstofvoetafdruk (Carbon Footprint) van de Vlaamse Veehouderij beter in kaart te brengen, berekende ERM, een onafhankelijk milieud adviesbureau met heel wat expertise op dit vlak, in samenwerking met UGent in 2011 de koolstofvoetafdruk van varkensvlees en rundvlees (en melk). Dit onderzoek werd uitgevoerd in opdracht van het Departement Landbouw en Visserij, afdeling Monitoring en Studie⁴².

a) Koolstofvoetafdruk Vlaams varkensvlees⁴³

De bevindingen van de koolstofvoetafdruk van varkensvlees zijn als volgt samengevat:

- De carbon footprint van varkensvlees is berekend als:
 - 3,1 – 4,2 kg CO₂eq/kg levend gewicht
 - 4 – 5,3 kg CO₂eq/kg karkas
 - 4,8– 6,4 kg CO₂eq/kg onbeend vlees
- De aangekochte krachtvoerders dragen bij tot ongeveer 54% van de totale koolstofvoetafdruk. De landconversie

die ermee gepaard gaat, draagt bij voor 7% van de totale koolstofvoetafdruk;

- Een groot verschil met de 30% die vaak in andere studies wordt meegegeven.

b) Koolstofvoetafdruk Vlaams rundvlees⁴⁴

De bevindingen van de koolstofvoetafdruk van rundvlees zijn als volgt samengevat:

- De carbon footprint van rundvlees is berekend als:
 - 11,6 – 14,6 kg CO₂eq/kg levend gewicht
 - 16,3 – 20,5 kg CO₂eq/kg karkas
 - 22,2 – 25,4 kg CO₂eq/kg onbeend vlees
- De belangrijkste bijdrage aan broeikasgasemissies komt van de pensfermentatie (48%), de voederproductie (26%) en de mest (opslag en afzet op grasland) (15%)
- Van de voederproductie (die toch ook voor 26% van de emissies zorgt) komt 69% uit eigen voederproductie en 31% uit de aankoop van voeders. Deze laatste dragen ook bij tot de impact op landconversie (4% van de totale afdruk).

De gebruikte emissiefactoren zijn afkomstig van **erkende levenscyclusinventaris** (Life Cycle Inventory) databanken en literatuurbronnen en zijn als representatief beschouwd voor Vlaanderen.

De koolstofvoetafdruk van rundvlees is inderdaad hoog, maar daartegenover staan volgende feiten:

- **Runderen zijn herkauwers** en veroorzaken onvermijdelijk een hoge uitstoot van methaan omwille van pensfermentatie. Alleen herkauwers zijn in staat om grassen en andere nevenstromen zoals draf, bietenpulp, schroten,...) om te zetten in hoogwaardige eiwitten die de mens kan eten. **Zonder herkauwers zou dit gras niet benut kunnen worden voor humane consumptie.**
- Veeteelt, waaronder vleesvee, produceert mest. Bij mestopslag en bemesting komen broeikasgassen vrij. Mest is echter noodzakelijk voor de teelt van plantaardige producten tenzij dierlijke mest volledig vervangen wordt door

40 Nota Boerenbond: Landbouw en duurzaamheid in een notendop. Geactualiseerde nota naar aanleiding de Klimaatconferentie in Bonn.

41 <https://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/toepassen-van-de-carbon-footprint-methodologie-op-vlaamse-veehouderijproducten>

42 <https://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/toepassen-van-de-carbon-footprint-methodologie-op-vlaamse-veehouderijproducten>

43 <https://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/toepassen-van-de-carbon-footprint-methodologie-op-vlaamse-veehouderijproducten>

44 <https://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/toepassen-van-de-carbon-footprint-methodologie-op-vlaamse-veehouderijproducten>

kunstmest, maar de aanmaak ervan is een zeer energie-intensief proces, met de nodige CO₂-emissies als gevolg. De broeikasgassen als gevolg van **mest en bemesting zijn dus ook onvermijdelijk voor de productie van plantaardige producten**. Vleesvee produceert met stalmest een waardevolle mestsoort. Runderstalmest en in mindere mate runderdrijfmest kunnen een beduidende hoeveelheid koolstof aanbrengen in de bodem.

- Een groot deel van het vleesvee graast in de weide, en draagt zo bij aan de koolstofopslag in de bodem. **Bewei-ding levert namelijk een aanzienlijke bijdrage aan koolstofopslag in de bodem**, meer dan maaien, op voorwaarde dat er niet te frequent geploegd en heringezaaid wordt. 1 Ha grasland kan tot 80 ton koolstof per ha opslaan, dit is vergelijkbaar met bos⁴⁵.

Het is wel belangrijk om te weten dat er bij de berekening van deze koolstofvoetafdruk van rundvlees voorlopig nog geen rekening wordt gehouden met de **opslag van CO₂ in de bodem**, waarmee het aanhouden van grasland en de bijhorende CO₂-opslag bedoeld worden.

c) Vergelijking Belgisch witblauw met Iers en Braziliaans rundvlees⁴⁶

In Vlaanderen vormt de uitstoot van broeikasgassen door vee slechts 6% van de totale uitstoot. Zo is de voetafdruk van ons Belgisch witblauw rund namelijk beperkt in vergelijking met andere rundsoorten.

De grootte van de koolstofvoetafdruk hangt sterk af van de pensfermentatie van runderen die bepaald wordt door de voederopname en de verteerbaarheid van het voeder. Bij de Braziliaanse en Ierse vleesproductie ligt de oorzaak van hogere emissies bij een combinatie van de pensfermentatie en een nadelige omzetting van voeder⁴⁷.

Het onafhankelijke milieuadviesbureau ERM maakte in samenwerking met de UGent een vergelijkende studie van de koolstofvoetafdruk van Braziliaans, Iers, en Belgisch witblauw rundvlees⁴⁸. Bij Braziliaans en Iers rundvlees bedraagt de CO₂-uitstoot respectievelijk tussen de 41 en 48,8 kg CO₂ en tussen de 27,5 en 34,4 kg CO₂ per kg vlees, terwijl dit maar tussen de 20,3 en 21,9 kg CO₂ per kg ontbeend vlees ligt bij het Belgische witblauw rundvlees. Dankzij de meer intensieve productiemethode, de hoge aanzet (groei/dag) en het hoge vleesrendement bij het Belgische witblauwe rund scoort ons rundvlees veel beter dan de buitenlandse runderen⁴⁹.

d) Ook in het duurzaamheidsdebat is het ene vlees het andere niet

Het is belangrijk om duurzaamheidsaspecten van rundproducten (inclusief vlees én melk) niet te extrapoleren naar andere diersoorten die duidelijk een kleinere impact hebben. Daarnaast is het belangrijk om de **nutriëntendensiteit** in rekening te nemen. Wanneer dit wordt toegepast komen producten van varken en kip namelijk erg in de buurt van plantaardige producten. Hieronder een paar voorbeelden⁵⁰:

De impact van **varkensvlees en kippenvlees** zijn niet te vergelijken met dat van rundvlees, maar worden wel over eenzelfde kam geschoren.

- 23.70 kg CO₂ voor 1 kilogram rundvlees
- 5.60 kg CO₂ voor 1 kilogram varkensvlees
- 3.65 kg CO₂ voor 1 kilogram kippenvlees

Indien de Vlaming zich aan de WHO aanbeveling van 100g vlees zou houden zou de impact als volgt zijn.

- 0.56 kg CO₂ voor varkensvlees
- 0.365 kg CO₂ voor kippenvlees Dat is beter dan de impact van melk.

45 https://www.ilvo.vlaanderen.be/Portals/68/documents/Mediatheek/Medelingen/231_Koolstofopbouw_onder_grasland.pdf

46 Benchmarking studie - Internationale vergelijking van carbon footprints van rundsvlees. Uitgevoerd door ERM en opgeleverd in juni 2016.

47 <http://werk-economie-emploi.brussels/documents/16195/1711064/Lastenboek+Belgisch+witblauw+vlees/e8f4e9f4-ab95-458c-a147-e6d9dfc10430>

48 <https://www.boerenbond.be/actualiteit/belgisch-witblauw-rundvlees-heeft-beperkte-koolstofvoetafdruk>

49 <https://www.boerenbond.be/actualiteit/belgisch-witblauw-rundvlees-heeft-beperkte-koolstofvoetafdruk>

50 Rapport Milieuadviesbureau ERM en Universiteit Gent (2011) Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten - <https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/R006%20-%200126%20946%20-%20Finaal%20rapport%20v2%200.pdf>



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.



NA

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

www.deweco.be

- 0.56 kg tot 0.72 kg CO₂ voor melk
De aanbevelingen van ons Vlaams Instituut Gezond Leven liggen in dezelfde lijn: 100g vlees en 450 – 600 ml melk per dag^{51,52}.

De impact van verwerkte vleesproducten is veelal beter dan kaas, een product dat veelal wordt ontzien in het ecologisch en nutritionele debat.

- 1 kg salami (met 1.2 kg varkensvlees voor 1kg product) +/- 6,7kg CO₂
- 1 kg kookham = > 95% varkensvlees = +/- 5kg CO₂
- 1 kg kipfilet = > 95% kippenvlees = +/- 3,5 kg CO₂
- 1 kg kaas = 8,5 kg CO₂

III. Sterk gereduceerd antibioticagebruik

Zowel vanuit de Belgische overheid als vanuit de sector worden diverse inspanningen geleverd om het **veterinair antibioticagebruik** te reduceren. AM-CRA, het federaal kenniscentrum voor antibioticagebruik en -resistentie bij dieren, heeft hier in 2014 al op ingespeeld door samen met zijn leden een 'Visie 2020- plan' op te stellen met beoogde reductiedoelstellingen en verschillende maatregelen om deze te bereiken⁵³. Ook Belpork, Belplume en IKM nemen hier hun verantwoordelijkheid via het beheer van het monitoringprogramma AB Register⁵⁴.

Sinds 30 juni 2016 werden de reductiedoelstellingen verankerd in een breed gedragen **convenant tussen de overheid en de sector**, waarbij de samenwerking en verantwoordelijkheden van de verschillende betrokken partijen werden vastgelegd. De oprichters van het AB-register hebben dit convenant mee onderschreven en engageren zich om enerzijds verder te bouwen aan het project AB Register en anderzijds om zijn deelnemers verder te stimuleren om het antibioticagebruik tot een minimum te beperken⁵⁵.

IV. Water

Naast de koolstofvoetafdruk heeft ook de **waterconsumptie een impact** op hoe duurzaam een voedingsmiddel is. Ook het watergebruik per kilogram vlees speelt een rol. Dit bevat het totale volume aan water dat gebruikt wordt om een product te ontwikkelen. Dikwijls wordt gezegd dat voor de productie van een kilogram vlees zeer veel water nodig is. Namelijk 15 000 liter voor de productie van 1 kg vlees.

De cijfers die dan gebruikt worden zijn mondiale cijfers. Het is daarom noodzakelijk te kijken naar de berekening van het **watergebruik per kg vlees voor de Vlaamse situatie**.

In de waterfootprint wordt steeds de optelsom van **3 soorten** water meegenomen:

- **Groen water:** al het water dat een plant verbruikt voor groei en evapotranspiratie uit regenwater. Dit groene water (regenwater) is geconsumeerd water tijdens de levenscyclus en is uiteraard een zeer grote hoeveelheid.
- **Blauw water:** water onttrokken aan grond- en oppervlaktewater, de blauwe component is geconsumeerd water tijdens de levenscyclus
- **Grijs water:** elke vorm van vervuiling met een impact op water (bestrijdingsmiddelen, mest, ammoniak, ...) wordt in rekening gebracht. Hierbij wordt het volume water berekend dat nodig is om de concentratie van deze vervuilende stof dermate te verdunnen dat ze op een aanvaardbaar niveau ligt. De grijze component is virtueel water en zegt iets over de impact op waterkwaliteit tijdens de levenscyclus.

Bij onze **lokale, Vlaamse, dierlijke en plantaardige productie wordt steeds ongeveer 90% groen water** gebruikt. Daarnaast wordt blauw water gebruikt. Blauw water gaat naar drink- en reinigingswater voor de dieren. Het berekenen van een water footprint is afhanke-

lijk van de gebruikte methode. Er is nog geen consensus over de meest geschikte methoden, en de meest gebruikte methoden verschillen in die mate van elkaar dat een correcte onderlinge vergelijking niet mogelijk is.

Er wordt in het geval van vlees vaak gefocust op het verbruik van water dat komt kijken bij de productie, maar bij andere voedingsmiddelen als superfoods wordt dit minder in de kijker geplaatst. De productiesystemen van plantaardige producten (noten, avocado's,...) zijn op vlak van waterconsumptie nochtans vaak problematisch te noemen.

V. Veevoerders van eigen akker zorgen voor lagere impact op milieu

Ook op vlak van veevoeder wordt er hard gewerkt aan duurzaamheid. De teelt, import en transport ervan hebben een grote ecologische impact. In China is er bijvoorbeeld dubbel zoveel water nodig dan in België om het veevoer te telen. Runderen in Vlaanderen (of België) krijgen hoofdzakelijk **lokaal geteeld voer** te eten. Tussen 100 kg veevoeder wordt zo'n 80 kg gras, maïs, klover en luzerne vanop de eigen akkers gemengd. Daarnaast wordt suikerbietenpulp uit de Vlaamse suikerindustrie gerecycleerd als voedergrondstof. Ook mest wordt hergebruikt als bodembemester en stal-mest van rundvee draagt sterk bij aan de koolstofopslag in de bodem. Dit alles leidt tot een **steeds kleiner wordende voetafdruk**.



51 <https://www.gezondleven.be/files/voeding/2014-04-overzichtstabel-aanbevelingen-voeding-per-leeftijdsgroep.pdf>

52 <http://melkjekanzonder.nl/de-melkfeiten/milieu-impact/>

53 <https://www.amcra.be/nl/amcra-visie-2020/#panelnr-3>

54 <https://www.abregister.be/OVER-ONS.php>

55 http://www.afsca.be/dierlijkeproductie/dieren/diergeneesmiddelen/antibioticaresistentie/_documents/2016-06-30_NL_FRconvenantAB.pdf

SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.



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% !

Korte opleidingen **2019-2020**



BBQ Masters: Roken

start ma 07 okt '19 - 1 avondsessie - € 75,00 - Brugge

BBQ Masters: Wild

start ma 04 nov '19 - 1 avondsessie - € 75,00 - Brugge

BBQ Masters: Vegetarisch

start ma 16 mrt '20 - 1 avondsessie - € 75,00 - Brugge

BBQ Masters: Nordic cooking / open vuur

start ma 15 jun '20 - 1 avondsessie - € 75,00 - Brugge

Vacuümgaren

start ma 30 sep '19 - 4 avondsessie - € 235,00 - Kortrijk

Vegan

start do 10 okt '19 - 2 avondsessie - € 150,00 - Kortrijk

Lange opleidingen **2019-2020**

avondopleiding 'slager-spekslager'

start woensdag 25 sep '19 - 3 jaar - Kortrijk

voltijdse dagopleiding 'slager-spekslager'

1 jaar - Kortrijk

1,5 dagen/week campusleren en 3 dagen/week werkplekleren

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:



VLAM trekt met 37 exportbedrijven naar Anuga

Van 4 tot 9 oktober 2019 is de wereldwijde voedingssector weer te gast in Keulen. VLAM is er samen met 37 exporteurs van Belgisch vlees, zuivel, pluimvee en konijn aanwezig in drie verschillende paviljoenen. De voedingssector speelt traditioneel een belangrijke rol in de economie van Vlaanderen, de noordelijke landshelft van België. Zo voerden Vlaamse exporteurs in 2018 voor 328 miljard euro aan goederen uit. Zo'n 13,2% van deze export betreft agrovoedingsproducten. Vlaanderen is niet alleen een grote voedselproducent voor zichzelf, maar de voedingsspecialiteiten zijn ook gegeerd in de buurlanden en tot ver buiten Europa. Uiteraard zijn dus de Belgische leveranciers van vlees, pluimvee, konijn en zuivel van de partij op Anuga 2019.

RUND- EN VARKENSVLEES: KWALITEIT EN SERVICE OP MAAT

In 2018 produceerde België 1,07 miljoen ton varkensvlees, waarvan 816.609 ton geëxporteerd werd. De export van varkensvlees is in één jaar tijd met bijna 3% toegenomen. De belangrijkste klanten voor Belgisch varkensvlees zijn Duitsland (29%) en Polen (27%), dat zijn tweede positie verstevigt na een exporttoename van maar liefst 22% ten opzichte van 2017.

De Belgische productie van rund- en kalfsvlees bedroeg in 2018 277.000 ton. De Belgische export van deze vleescategorie bleef stabiel, goed voor een volume van 200.166 ton. 71% van de Belgische export was bestemd voor de buurlanden, met Nederland (34%) op kop, gevolgd door Frankrijk (20%) en Duitsland (17%).

Service, kwaliteit, versheid en een hoog rendement zijn de troeven van de Belgische vleesleverancier.

Maatgesneden Belgisch vlees leent zich daarbij perfect tot de meest uiteenlopende productieprocessen. 25 Belgische vleesleveranciers staan op Anuga op hun vertrouwde stek onder de koepel van Belgian Meat Office in hal 6, stand E10. Bezoekers worden er getraakteerd op verfijnde gerechten die de Brusselse hotelschool Coovi ter plaatse bereidt. Wie een Belgische leverancier wil ontmoeten, kan online via www.belgian-



meat.com/event/anuga een afspraak boeken om ter plaatse wachttijden te vermijden.

ZUIVEL: BELGISCHE PRODUCTIE EN EXPORT IN DE LIFT

De Belgische zuivelproductie kent een opwaartse tendens te danken aan de stijgende volumes van verwerkte melk. België produceert in toenemende mate heel wat gefermenteerde melk (251 miljoen liter in 2018, een stijging met 22%) en melkerijboter (60 547 ton in 2018, een groei van 9%). Ook melkpoeder (bijna 225 000 ton in 2018, +7%) kent een stijging van de geproduceerde volumes, waarvan een deel is bestemd voor de productie van hoogwaardige ingrediënten voor babyvoeding en de levensmiddelenindustrie. De productie van consumptiemelk stijgt eveneens. Alle categorieën samen zijn goed voor 849 miljoen liter, waarbij de toename van 0,6% zich vooral situeert bij de magere en volle melk.

De Belgische export van zuivel volgt de productiestijging en tekende een groei op van 1,4% in 2018. Vorig jaar exporteerde België bijna 2,5 miljoen ton zuivelproducten, goed voor een waarde van bijna 4 miljard euro. De belangrijkste exportproducten, uitgedrukt in waarde, zijn boter en melkvet, kaas en zuivelbereidingen. Buurlanden Nederland (aandeel 24% in 2018), Frankrijk (20%) en Duitsland (13%) zijn de belangrijkste afzetmarkten voor België en dit bovendien in toenemende mate. Ook heel wat landen buiten de EU (samen goed voor een marktaandeel van 16% in 2018) lusten de Belgische zuivelproducten. Zo zitten Algerije en Indonesië in de top-10 van afzetmarkten.

Op de zuivelstand van VLAM kan u vier Belgische exporteurs ontmoeten (Hal 10, O31G): Belgian Butter Design, Inex, Kaasbrik en Olympia.

BELGISCH PLUIMVEE: GEGEERD BIJ BUURLANDEN EN IN AFRIKA

België wordt gekenmerkt door een voortdurende stijging van de pluimvee-productie, in 2018 was de veestapel maar liefst 18% groter dan in 2017. Het aantal slachtingen in België bedroeg vorig jaar 305 miljoen kippen.

De Belgische export van pluimveevlees kent over het algemeen een stijgende tendens, goed voor een exportvolume van 557 131 ton in 2018. Kippenvlees is



Vleeshandel Cis Van den Broeck introduceert Jocibeef en Joci pork



Dhagrameat introduceert emulsie spekplaat tech



Olympia lanceert nieuw dessertgamma

hierbinnen ons belangrijkste product met buurlanden Frankrijk en Nederland traditioneel als belangrijkste afzetmarkten. Op een derde plaats volgt Ghana, waarnaar de Belgische export doorheen de jaren sterk gestegen is. In 2018 voerde België 55 472 ton pluimveevlees uit naar Ghana, goed voor een aandeel van 10% in de Belgische export van pluimvee. Het VK en Duitsland vervolledigen de top 5 van Belgische afzetmarkten, waarbij vooral Duitsland steeds meer Belgisch kippenvlees afneemt (+16% ten opzichte van 2017). Naast Ghana zijn ook andere markten, voornamelijk Afrikaanse, sterk geïnteresseerd in Belgisch kippenvlees. DR Congo, Congo en Gabon nemen doorheen de jaren steeds meer product af. Het aandeel derde landen steeg over een periode van 10 jaar dan ook met 11 procentpunt. Voor pluimvee zijn zes Belgische bedrijven aanwezig op Anuga (Hal 9 - C41): Calibra, Cooreman, Klaasen & Co, Nollens, Paas Food Industries en Van-O-Bel.

BELGISCH KONIJNENVLEES POPULAIR IN BUURLANDEN EN CHINA

De Belgische export van konijnenvlees is al jaren vrij stabiel, goed voor 5 102 ton in 2018. Frankrijk, Nederland en Duitsland zijn de belangrijkste afzetmarkten met een gezamenlijk aandeel van 83%. Opvallend is dat ook China steeds meer Belgisch konijnenvlees vraagt en zo op de vierde plaats komt, goed voor 384 ton in 2018 of 9% aandeel in de totale Belgische export van konijnenvlees.

Tijdens Anuga kan u twee exporteurs van konijnenvlees ontmoeten op de VLAM-stand (Hal 9 - C41): Lonki en Van Assche.

BEDRIJFSNIEUWS UIT BELGIË

Vleeshandel Cis Van den Broeck introduceert Jocibeef en Jocipork

De producten van Vleeshandel / Vrieshuis Cis Van den Broeck zijn voortaan goed te herkennen aan de opvallende dozen van hun nieuwe merken JOCIBEEF & JOCIPORK. Deze merken zijn speciaal ontworpen voor de wereldwijde export van rund- en varkensbijproducten.

Met deze kleurrijke verpakking gaat de firma in op vraag van de klanten / landen waarbij de uitstraling van de ver-

pakking een grote impact heeft. Naast deze nieuwe verpakkingen heeft de firma nog tal van andere verpakkingsmogelijkheden. Bij het ontwerp werd ook rekening gehouden met voedselveiligheid en constante verpakkingskwaliteit.

www.cisvandenbroeck.eu - Hal 6 - E 10

DHAGRAMEAT INTRODUCEERT EMULSIE SPEKPLAAT TECH

De firma Dhagrameat, gespecialiseerd in de verwerking van varkensrugspek, lanceert een gebruiksvriendelijk emulsieproduct op basis van natuurlijk varkenspek, kippenvet of 100% plantaardige olie. Deze innovatie is hittebestendig en kan zowel gebruikt worden voor verse producten zoals brochettes, tournedos, rôtis en paupiettes als voor gekookte producten zoals pâtés en kopproducten. Dhagrameat kan deze emulsie spekplaat tech aan een stabiele prijs produceren volgens diverse lastenboeken (vb. QS, BLK,...) en op iedere gewenste afmeting met een constante dikte van 2,5mm tot 6mm.

www.dhagrameat.be - Hal 6 - E 10

INEX CULINAIRE ROOM: DE NIEUWE ROOMSENSATIE MET 20% MINDER VET

Belgische zuivelproducent Inex heeft haar roomassortiment aangevuld met een innovatief topproduct: een culinaire room met slechts 20% vetgehalte, gemaakt op basis van Belgische weidemelk. Deze melk is afkomstig van boerderijen waar de koeien minimum 120 dagen per jaar, minstens 6 uur per dag in de wei lopen. Weidemelk draagt dus niet enkel bij tot het welzijn van de koeien, het zorgt ook voor die authentieke smaak.

Chefs die op zoek zijn naar de ideale room voor de bereiding van soepen en sauzen, zullen in de culinaire 20% room van Inex de perfecte bondgenoot vinden. Ondanks het lagere vetgehalte staat de room garant voor een uitstekende binding en dikking, met een rijke romige smaak als resultaat.

Inex heeft met deze room de optimale balans gevonden tussen smaak, functionaliteit en houdbaarheid. Daar is o.a. de handige en milieubewuste verpakking mede verantwoordelijk voor.

Chefs zullen het optimale gebruiksgemak én minimale productverlies enorm waarderen.

www.inex.be - Hal 10 - 031 G



Inex culinaire room: de nieuwe roomsensatie met 20% minder vet



Kaasbrik doelt op pizzamarkt met Mozzaiolo

KAASBRIK DOELT OP PIZZAMARKT MET MOZZAIOLO

Met de nieuwe Mozzaiolo brengt Kaasbrik geraspte pizzakaas op de markt die een kwalitatief alternatief vormt voor de gekende mozzarellakaas, maar aanzienlijk minder duur is. De verpakkingen van 2 kg zijn meteen geschikt voor de pizzarestaurants voor wie dit product bedoeld is. Kaasbrik mikt met deze innovatie de opkomende Europese markten en verdere bestemmingen zoals Midden-Oosten en Azië. Het product is Halal-gecertificeerd en mag buiten de EU vermarkt worden onder de naam 'Mozzarella gemodificeerd met plantaardig vet. Mozzaiolo wordt immers op een gelijkaardige manier geproduceerd als een mozzarellakaas, waarbij het botervet vervangen wordt door plantaardig vet. Gezien het productieproces gelijk loopt, heeft de Mozzaiolo dezelfde eigenschappen (gelijkenis, stretch en smaak) als een echte mozzarella.

www.kaasbrik.com - Hal 10 - 031 G

Olympia lanceert nieuw dessertgamma De zuivelspecialist Olympia presenteert nieuwe zuiveldesserts om te beantwoorden aan de vraag naar lekkere én gezonde dessertjes.

- Caramelpudding: een zeer zachte pudding, geblend met caramel
- Panna cotta om te decoreren met frambozen- of fruitcoulis. Snel en makkelijk.
- Bio rijstdessert, op basis van biologische ingrediënten.
- Lactosevrij rijstdessert op basis van lactosevrije melk.

www.olympiadairy.be - Hal 10 - 031 G



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

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: BEENHOUWERIJ MET WOONST – COMMERCIELE LIGGING -
 HEIST -OP-DEN-BERG – RUIM ATELIER.
 INFO: 015/22 11 11

TE KOOP: GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET WOONST -
 COMMERCIELE LIGGING MET RUIME PARKING- REGIO ROESELARE
 UNIEKE KANS - CONTACT 0495/248377

TE KOOP: MARKTHANDEL VLEESWAREN HENEGOUWEN – SINDS 42
 JAAR GEWAARDEERDE ZAAK – TOP UITGERUSTE MARKTWAGEN –
 5 MARKTEN – WEINIG CONCURRENTIE. MAIL NAAR
 DANYVAN@TELENET.BE OF GSM 0476 55 41 41 TER OVERNAME.

TE KOOP: SLAGERIJ – TRAITEUR + WONING + 3 GROTE
 WERKPLAATSEN – WEGENS PENSIOEN.
 TEL.: 0497/ 24 60 04

OVER TE NEMEN: ZEER GOED DRAAIENDE KROKETTENHANDEL
 WEGENS PENSIOEN.
 TEL.: 0475/62 45 95

OVER TE NEMEN: GOED DRAAIENDE GROTE
 KEURSLAGERIJ AAN DE WESTKUST.
 INFO: BRUGGE@TURNER - IMMO TEL.: 0474/49 47 92

MATERIAAL

TE KOOP: INOX VLEESMOLEN 32"MOHLE", 2 WEEGSCHALEN MET
 LADE"TEC SL 9000",ATELIERKOELING,KLEIN MATERIAAL...
 PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE OF 0496/613490

TE KOOP: VARIO COOKING 2 X 15 LITER VAN FALING – 3 JAAR OUD –
 €8.000 IPV € 14.000.
 TEL.:057/33 36 80

TE KOOP: TREKKER EN MARKTOPLEGGER VOOR VLEES, KAAS EN ZUI-
 VEL. 3.5 JAAR – 8M60 – ZEER MODERN EN COMPLEET UITGERUST
 INFO: 0476 55 41 41

TE KOOP: HAKBLOK MET INOX ONDERSTEL – GOEDE STAAT
 INFO: 050/78 94 15

TE KOOP: VAC. MACHINE – VULBUS 20 L INOX – KOOKKETEL 150 L
 -KOOKVUUR 4 EN 2 BEKKEN – STEAMER – VRIEZER 1500 L -
 PELMACHINE.
 TEL.: 047561 52 22

TE KOOP: INOX MOLEN 32"MOHLE", 2 WEEGSCH. MET LADE"TEC SL
 9000",ATELIERKOELING,INOX LEGBOORDEN,KLEIN MATERIAAL.
 PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE OF 0496/613490

WERK

AANBIEDING: BESTE COLLEGA, ZIT JE VAST IN JE WERKSCHAMA
 DAN BIED IK DE OPLOSSING! DAGEN EN UREN ZIJN BESPREEK-
 BAAR- SAMEN ZOEKEN WE EEN OPLOSSING
 TEL. 0477 53 09 24
 REGIO WEST-VLAANDEREN

ZOEKERTJESBON

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

TARIEF per inlassing	
10x10	€ 10,46
15x10	€ 15,62
20x10	€ 20,87
26x13	€ 26,13
31x33	€ 31,33
36x54	€ 36,54
41x79	€ 41,79
47	€ 47
52x26	€ 52,26

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

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

**INGREDIËNTEN**

- 1kg Varkensstoofvlees
- 1l Rode wijn
- 1 Wortel in grote stukken gesneden
- 1 Ui in grote stukken gesneden
- 3 Appels
- 5g Verstegen Wildkruiden grof zonder zout
- Verstegen Wildkruiden met zout
- 1l Verstegen Grand Veneur saus
- Veenbessencompote

BEREIDINGSWIJZE

De wortelen en uien in een kom doen. De rode wijn en de wildkruiden zonder zout toevoegen.

De stukjes stoofvlees in deze marinade onderdompelen en 12 uur laten marineren.

Daarna het stoofvlees mooi bruin aanbraden in hete boter en kruiden met de wildkruiden met zout.

Terugkoelen en vacumeren in een vacuüm kookzak.

Pasteuriseren op 78 C°, 1 minuut per mm dikte en snel terugkoelen.

Ondertussen de marinade in een pot gieten, aan de kook brengen en hevig laten doorkoken tot ongeveer de helft verdampt is.

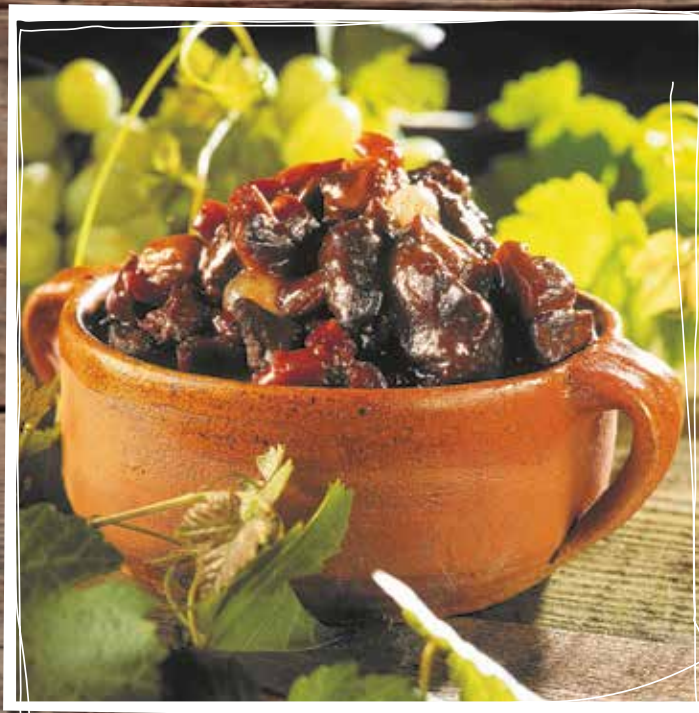
De marinade zeven door een neteldoek, de Grand Veneur saus toevoegen en nog even laten doorkoken.

De gegaarde stukjes stoofvlees overgieten met de saus.

Garneren met schijfjes gebakken appel, een compote van veenbessen en aardappelkroketjes.

TIP Men kan de saus eveneens onder vacuüm bewaren.

Herfst stoofpotje



Gehaktbal in wildsaus

INGREDIENTEN

- 600g mager varkensvlees (vetperc. Max. 30%)
- 300g keelspek
- 100g rundersnippers
- 12 g keukenzout
- 200g water
- 200g magere spekreepjes
- 65g Verstegen Contenta 4 België
- 40g Verstegen Uienknippers Blank
- 50g Verstegen Gourmet Wildpeper Saus
- 1000g Verstegen Grand Veneur saus
- 1000g Verstegen Hacheesaus

**BEREIDINGSWIJZE**

De vers en goed gekoelde runder- en varkenssnippers ontdoen van zenen, kraakbeen en klieren.

De uienknippers Blank laten wellen in het water.

Door de grove plaat draaien.

Mengen met de afgewogen Contenta 4 België, Uienknippers Blank en de Gourmet Wildpepersaus.

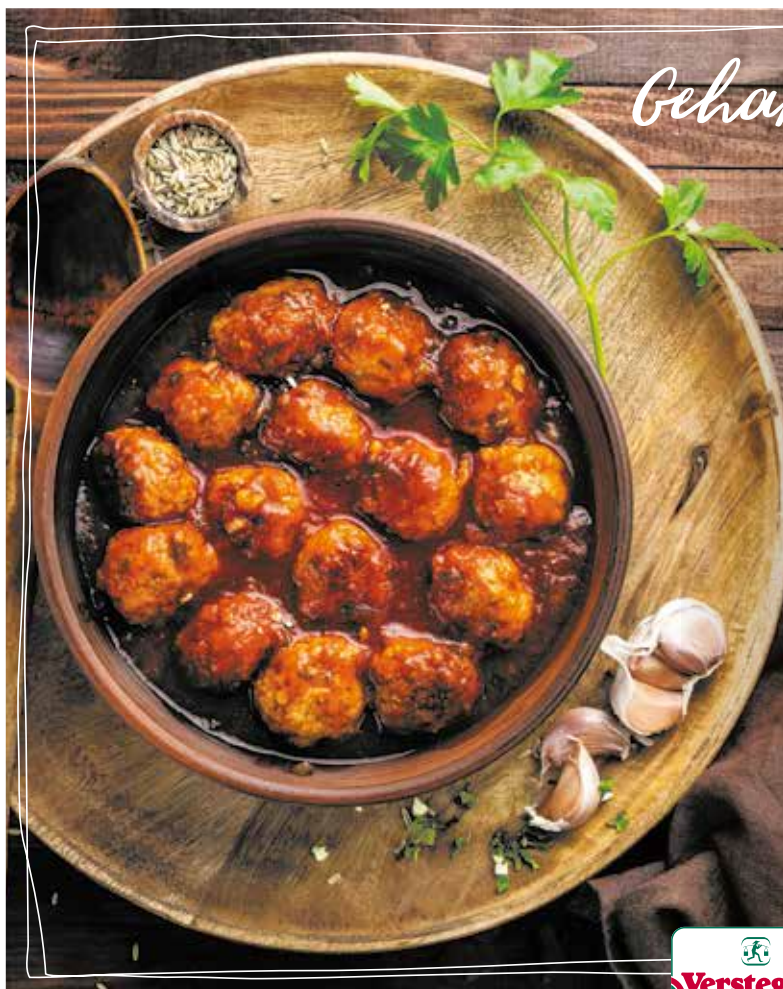
Door de 3mm plaat draaien.

Ballen vormen van 150 gram en 12 uur laten rusten.

De Grand Veneur saus en de hacheesaus mengen in een verhouding 1 op 1, samen met +/- 200gr magere gerookte spekreepjes.

In een decoratief ovenschaaltje 200 gram van deze saus verdelen.

De gehaktballen per twee in een ovenschaaltje presenteren.



Hotpot van varkenswangetjes met gebakken pompoen



INGREDIËNTEN

5 kg Varkenswangetjes
 ½ kg Sjalotten gesnipperd
 2 kg Paprikasnippers
 2 kg Wortelschijfjes
 5 l Gehakte tomaat
 1 l Bruine fond
 200 gr Verstegen Espagnol België
 Verstegen Spicemix del Mondo Guadalajara
 Verstegen Vriesgedroogde Tijm
 3 kg Pompoenblokjes of frietjes
 Verstegen Peru kruidenmix of World Grill Fuego Peru of World Grill
 Fiesta Peru of Spice Oil Roasted Garlic Huacatay
 Nachos
 Cheddarcheese

BEREIDINGSWIJZE

Verhit olie of boter en kleur hierin de varkenswangetjes aan. Bak de sjalotjes langzaam mee en voeg de wortelen en paprika toe. Kruid met de Spicemix del Mondo Guadalajara en de Vriesgedroogde Tijm. Laat nog even doorsudderen. Voeg de tomaat en de bruine fond toe, laat zachtjes sudderen tot de varkenswangetjes zacht zijn en werk af met de Espagnol België. Meng de pompoen met de World Grill of met de kruidenmix Peru en olie. Bak in de oven. Serveer de varkenswangetjes met de pompoen en nachos.

TIP Bak de nachos in de oven met geraspte cheddar = > heerlijk!
 Serveer met Guacamole dip.



Stoofvlees



INGREDIËNTEN

1kg Stoofvleesblokjes
 10g Verstegen Stoofvleeskruiden met zout
 40g Verstegen Uitjes vers gebakken (of geroosterd)
 100 g Bruin bier
 20 g Verstegen Ardenner Mosterd
 100g Verstegen Espagnol België
 Boter
 1lt Water of runderfond

WERKWIJZE

Smelt boter in een pan en fruit de vers gebakken uitjes erin. Voeg de stoofvleesblokjes toe en laat goed aanstoven. Vervolgens, blussen met bruin bier en water en mosterd toevoegen. Laat zachtjes stoven tot het vlees mals is. Haal het vlees uit de stoofpot. Doe het vocht in een maatbeker en laat het lauw worden. Gebruik +/- 100 g Espagnol België per liter. Vervolgens al roerend aan de kook brengen. Meng de stoofvleesblokjes onder de saus.

BEREIDINGSADVIES:

Indien u het stoofvlees later wil invriezen, bij de bereiding adviseren wij u 10 g Verstegen Binding DS op te lossen in 25 g. plantaardige olie en deze te mengen met het bereide stoofvlees.



Verstegen laat zich inspireren door de herfst!

De herfstperiode met een zelden gezien schouwspel van geuren en kleuren, komt langzaam maar zeker op ons af. Het najaar is traditioneel een periode waarin iedereen meer tijd in de keuken doorbrengt om de mooiste gerechten op tafel te zetten. Daarom helpt Verstegen Spices & Sauces u graag te inspireren. Uiteraard op basis van Verstegen kruiden, specerijen en sauzen. U ontdekt originele smaken die, in harmonie met uw culinaire bereidingen, "wild" tot een feest maken. Suggesties om te inspireren, te helpen en te verrassen.



FRUITPEPPER FOREST FRUIT (001781, 300 g)

Als basis de hoogste kwaliteit Zwarte Lampong Peper, knapperige stukjes frambozen, zwarte en blauwe bessen, Jamaicaanse peper, afgewerkt met roze bessen en koriander. Toepassingen: wildgerechten (ganzelever), pasta's en rijst ter begeleiding van wild, salades (kaas en witloof), lamsvlees, gehaktbereidingen, gebakken aardappelen, afwerken van koolsoorten, stoofpotjes (konijn en carbonades in combinatie met bier), patisserie en desserts.



STOOFVLEESKRUIDEN (058003, 2,5 kg)

Uitgebalanceerde kruidenmix met pittig karakter voor het maken van een smaakvolle stoofvleeschotel.



KRUIDENMIX VOOR WILD (059574, 750 g)

Wild heeft qua smaak niet veel toevoeging nodig. Door de balans van koriander, peper, gember, laurier en chili's is het met deze kruidenmix mogelijk om elk gewenst wildgerecht net extra op smaak te brengen.



GRAND VENEUR SAUS (450402, 2,7 l)

Kant & klare, donkerbruine saus met de volle smaak van rode wijn, bereid volgens het klassieke receptuur. Deze saus is niet alleen lekker bij wild maar ook bij lams-, runds-, kalfs- en varkensvlees. Ook te gebruiken bij stoofvlees en Luikse saus.



Verstegen. Enjoy great taste.



"Ik heb geen tijd om te ontsmetten. Wat zijn de eventuele risico's?"

Niet ontsmetten kan meerdere risico's met zich meebrengen. Als bacteriën namelijk niet correct verwijderd worden, dan ontwikkelen ze zich op de oppervlakken waardoor de voedingsmiddelen en eindproducten het risico lopen besmet te raken. Er is ook een risico op klachten van consumenten vanwege voedselvergiftiging. Bovendien zullen de monsterafnames bij gehakt slechtere resultaten geven en loopt u het risico niet te voldoen aan de FAVV-voorschriften.

Meer dan 95% van de voedselvergiftigingen zijn van bacteriële oorsprong. Het zijn vooral de eiwitrijke levensmiddelen (vlees, vis, zuivel) die voor de meeste voedselvergiftigingen zorgen.*

Deze bacteriën moeten dus verwijderd worden en dit kan dankzij een combinatie van doeltreffende professionele reinigingsmiddelen en erkende ontsmettingsmiddelen. De dagelijkse reiniging en ontsmetting dienen als volgt te gebeuren:

1. Verwijderen van de grote vuilresten
2. Voorspoelen
3. Reinigen
4. Ontsmetten
5. Spoelen
6. Laten drogen

Het ontsmetten verwijdert de achtergebleven onzichtbare bacteriën die tot besmetting kunnen leiden als ze niet verwijderd worden.

Het is dus van essentieel belang de oppervlakken altijd correct te reinigen en te ontsmetten, ongeacht of deze wel of niet in aanraking komen met de voedingsmiddelen, om de ontwikkeling van bacteriën te voorkomen.

Maar tijd is hierbij natuurlijk een struikelblok. Er bestaat een 2-in-1-product van Realco om in één stap zowel te reinigen als te ontsmetten, namelijk DEGRES-L+. Voor de kritieke oppervlakken, zoals de hakmachine, de snijmachine, de messen, adviseren we u een intensieve en gerichte ontsmetting uit te voeren door een extra ontsmettingsstap toe te voegen.

ZIJ HEBBEN HET GETEST!

Twee slagers vertellen over hun ervaring:

"Vroeger maakte ik schoon met klassiek bleekmiddel en dus in 2 stappen: eerst reinigen en dan ontsmetten. Met DEGRES-L+ kan alles in één stap; er wordt tegelijk gereinigd en ontsmet. Met Realco weet ik zeker dat alles goed schoon en ontsmet is. Ik ben ervan overtuigd dat met DEGRES-L+ het bacteriologisch niveau en de hygiëne veel beter zijn."

Ronny, verantwoordelijke bij slagerij De Pooter in La Louvière (10 medewerkers).

"DEGRES-L+ is een zeer doeltreffend en interessant product voor reinigen en ontsmetten. De combinatie van de twee is ideaal. Ik gebruik het voor alles, zowel voor de machines als voor de tafels, messen, vloeren en muren."

Peter, verantwoordelijke bij slagerij Peter in Dottenijs (5 medewerkers).

Als u nog meer adviezen wilt voor een perfecte hygiëne in uw slagerij, voor het voorkomen van besmettingen en over het naleven van de regelgevingen van het FAVV, neem dan contact op met onze hygiëne-expert Ayman Amin.

*Bron: Gids voor de autocontrole in de slagerij van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



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

2-IN-1

DEGRES-L +

Het enige reinigings- en ontsmettingsproduct dat tot **4X zo lang meegaat** !



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE



LEKKER
VAN BIJ
ONS



PAKSOI

GROENTE VAN DE MAAND

FILET MIGNON OP Z'N JAPANS



Ingrediënten

600 g filet mignon
1 rode paprika, in reepjes
1 groene paprika, in reepjes
1 paksoi, fijn versneden
1 schaalte boontjes
1 schaalte peultjes
100 g sojascheuten
1 rode ui, fijn versneden
1 courgette, fijn versneden
1 wortel, fijn versneden
150 g shiitake
2 teentjes look
100 cl Kikkoman sojasaus
100 cl Yamaza sojasaus
enkele lente-uitjes
japans zevenkruidenmengsel shichimi

Recept

Snijdt het vlees in reepjes van 1 cm en bak het kort aan in arachideolie. Houd eventjes opzij.
Roerbak de look tot hij begint te geuren.
Voeg de rode ui toe en even later de overige groenten. Blus met de sojasauzen.
Laat de groenten eventjes opwarmen met de saus. Voeg pas op het einde het vlees toe.
Werk af met fijn versneden lente-ui en shichimi.

PEPERSPAGHETTI MET VARKENS-STUKJES EN OOSTERSE KRUIDEN



Ingrediënten

450 g spaghetti
1/2 busser basilicum, fijngehakt
8 blaadjes munt, fijngehakt
2 groene chilipepers, fijngehakt
300 g varkensvlees (in reepjes)
Zwarte peper en zeezout
4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel limoensap
2 eetlepels mirin (Japanse kookwijn)
Paksoiblaadjes met stengel

Recept

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water.
Stoom de paksoiblaadjes gedurende enkele minuten beetgaar in een stoommandje, in een stoompan of op een rekje in de wok met een laag water.
Meng de varkensreepjes met basilicum, munt, groene pepers, peper en zout. Bak ze kort in olie.
Meng de varkensreepjes met de spaghetti, de sojasaus, suiker, limoensap en mirin.
Serveer de pasta met de gestoomde paksoiblaadjes.

VARKENSNEK MET FRISSE GROENTEN EN BOSPADDENSTOELN



Ingrediënten

1,5 kg varkensnek
2 kleine paksoi
300 g gemengde bospaddenstoelen
1 rammenas (3 dagen op voorhand pekelen)
1 bussel lente-uitjes
400 g witte rijst
300 g witte miso
3 klontjes boter
1 l water
verse koriander
peper en zout

Recept

Schil de rammenas en snijd in blokjes. Leg in een groot pot, zonder deksel. Voeg het water, opgelost met 30 g zout toe. De blokjes moeten helemaal met het water bedekt zijn. Span een stuk papier of gaasdoek over de pot en laat 3 dagen pekelen op kamertemperatuur.

Bestel vooraf bij de slager de varkensnek. Wrijf het vlees in met de miso. Leg dit samen met een klontje boter in een oven-schaal en zet 25 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Verminder daarna de temperatuur naar 160° en laat nog 30 minuten verder garen.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de paksoi in de lengte in 2. Ontdoe de lente-uitjes van hun wortels en snijd de topjes van de groene uiteinden dwars in 2. Bak beide groenten met een klontje boter aan in een pan. Kruid met peper en zout.

Bak ook de bospaddenstoelen met een klontje boter en kruid met peper en zout.

Dresseren:

Snijd de varkensnek in dikke schijven.

Maak een bedje van rijst op het bord en dresseer daarop de varkensnek.

Leg alle gebakken groenten ernaast en werk af met koriander en wat blokjes gepekeld rammenas. De vleesjus kan als saus gebruikt worden.

Chef Yannick Van Aeken - restaurant Humphrey

WOK MET KIP EN GROENTEN



Ingrediënten

400 g kippenblokjes
4 lente-uitjes, in ringen
1 gele paprika, in reepjes
1 yacon, geschild, in blokjes
1 paksoi, in reepjes
200 g kastanjechampignons, in partjes
400 g noedels
arachideolie

Voor de afwerking:

een handvol koriander
30 g cashewnoten, grof gehakt
2 el sherry
3 el sojasaus
3 el zoete chilisaus

Recept

Kook de noedels gaar zoals vermeld op de verpakking. Bak de kippenblokjes in een wok goudbruin in arachideolie. Voeg de paprika, yacon, lente-uitjes en champignons toe en roerbak 3 minuten. Voeg de noedels en paksoi toe en laat al omschepend doorwarmen. Roer er de sherry, sojasaus en chilisaus onder. Laat nog eventjes verder opwarmen. Bestrooi met de noten en werk af met de koriander. Serveer meteen.



AFGELASTING WEDSTRIJD

Door omstandigheden ziet de Slagersbond van Charleroi zich genoodzaakt om de **wedstrijd PATE** voorzien op 13 oktober 2019 **niet door te laten gaan**.

Het bestuur van de Slagersbond van Charleroi wenst zich langs deze weg te verontschuldigen.

NAJAARSINFOAVONDEN

Naar jaarlijkse gewoonte komt het FAVV langs en worden de zaken die de beroepsfederatie aangaan, besproken. Het smakelijk gedeelte van het programma wordt uitgewerkt door onze partner Het Hof van Ossel. Joyn en Edenred stellen hun nieuwigheden voor.

14/10/2019	Aalst
28/10/2019	Gent
4/11/2019	Kortrijk
13/11/2019	Hasselt
14/11/2019	Antwerpen
18/11/2019	Ieper
19/11/2019	Sint-Niklaas
25/11/2019	Brugge
02/12/2019	Brussel
04/12/2019	Moeskroen

ACTIVITEITENKALENDER

29-09-2019	FEEST VAN DE CORPORATIE DER BEENHOUWERS VAN SAINT – HUBERT EN OMSTREKEN
29-09-2019	JAARFEEST OOST-VLAANDEREN: 29 SEPTEMBER 2019
26-10-2019	FEEST TIELT
23-11-2019	FEEST BRUGGE

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN
ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 20/10/2019. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 08/10/2019. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN NOVEMBER 2019.

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 23 SEPT 2019

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

19/08/19 tot 25/08/19

26/08/19 tot 1/09/19

2/09/19 tot 8/09/19

9/09/19 tot 15/09/19

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,64 en +
2	€ 2,52 tot minder dan € 2,64
3	minder dan € 2,52

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
25/07/19	Voorbereidende vergadering BIBAC PLUS FRESH 2019	I.Claeys, F. Vercruyssen, C. Vos
2/09/19	Kabinet Ducarme: overlegvergadering officiële meesterschapwedstrijd	I.Claeys, F. Vercruyssen, C. Vos, J.Cuyppers
5/09/19	Voorbereidende vergadering BIBAC PLUS FRESH 2019	I.Claeys, C. Vos
6/09/19	FAVV: overlegvergadering inzake voorstellen tot wijziging van bepaalde Koninklijke Besluiten	I.Claeys, A.Briclet, J.Cuyppers
12/09/19	VLAM: sectorgroep runderen	C.Vos
16/09/19	Bureau	Leden van het Bureau

ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



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

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



GEGRILDE PLUMA, PASTA MET SNIJBONEN, CHAMPIGNONS EN KERVEL

Benodigdheden

4 stukken Duroc d'Olives pluma - 500 gram volkorenpenne - 200 gram snijbonen - 50 gram erwten - 250 gram champignons naar keuze - 2 dl vleesbouillon - 2 dl room - 1 botje kervel - peper - zout - 1 dl Duroc d'Olives olijfolie

Werkwijze

Stoof de champignons aan in wat olie tot ze mooi goudbruin zijn. Voeg de fijngesneden snijbonen toe en bak ze mee. Blus met de vleesbouillon en laat wat inkoken. Voeg de room en de erwten erbij en laat opnieuw wat inkoken. Kruid met peper en zout. Kook de pasta gaar in gezouten water. Gril de pluma tot ze binnenin nog net rosé en sappig is. Laat het vlees na het grillen 5 minuten rusten. Giet de pasta af en schik ze op een bord. Snijd de pluma in fijne sneetjes en schik ze over de pasta. Schep er wat saus over en werk af met de fijngesnipperde kervel.



NIEUW

**100% SMAAK
0% VLEES**



**VEGALIA
SPINAZIEBURGER**



**VEGALIA
AUBERGINEBURGER**



**VEGALIA
PAPRIKABURGER**

-  **Uitmuntende smaak**, gebleken uit consumententests
-  Ontwikkeld met aandacht voor de nodige **voedingswaarden**
-  **Zonder toegevoegde** bewaarmiddelen of smaakversterkers
-  Houdbaarheid tot **30 dagen**

Vraag naar onze groenteburgers bij uw grossier of uw vertegenwoordiger