

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 19 september 2021 • NR 08

GRATIS
INKOMKAART
MEAT EXPO

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET

Van 8 tot en met 15 oktober

Recepten en inspiratie op lekkervanbijons.be

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

Editoriaal

We kunnen er niet omheen, met de terugkeer naar school doet ook de herfst zijn intreden. Stilaan trekt de natuur zijn winterjas aan en krijgt we het typisch herfstpallet aan warme kleuren te zien.

Velen zien op tegen de donkere maanden maar de herfst brengt ook gezelligheid in onze woonkamers. Kaarsjes worden weer aangestoken en nu de coronacrisis stilaan bedwongen lijkt, snakken we naar fijn gezelschap met een heerlijk glas wijn en bijpassende culinaire verwennerijen. Ook op dat vlak is dit seizoen een topper.

Met de transitie van de zomer naar de herfst veranderen onze eetgewoontes. We zijn de diverse salades, typisch voor de zomer, wat beu en lusten wel een wildstoofpotje, een hertenbiefstukje of een heerlijke wildpaté.

Tijd om het assortiment in onze beenhouwerijen aan te passen. Steek de winkel in een herfstkleedje en presenteer de allermooiste wildpatés in je koeltoonbank. Wat je niet aanbiedt, verkoop je niet!

In dit nummer publiceren wij traditiegetrouw de wildkalendar waarop je kan volgen wanneer je bepaalde wildsoorten in jouw beenhouwerij kan en mag verkopen.

Dit najaar is er eentje met opportuniteiten. Je kan op de Meat Expo vakbeurs allerhande nieuwigheden ontdekken voor de slagerswereld maar je kan er ook broodway bezoeken en met de uitbereiding naar Taste of Tavola kan je zelfs tips en tricks meenemen uit de horecawereld.

Na al die slopende voorbereidingen in moeilijke omstandigheden hoop ik dat we jullie mogen ontmoeten op onze stand om, na bijna anderhalf jaar coronacrisis, eens goed bij te praten.

Meat Expo, Broodway & Taste of Tavola zijn immers het eerste grote ontmoetingsmoment voor onze sector en ook de standhouders kijken uit naar jullie komst.

Carine Vos

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	39
Partnerlijst.....	24-28
Prijsvorken - Familiehoekje - Wat doet de Landsbond - Kalender	60

DOSSIER CORONAVIRUS

4-6

INFORMATIEF/ACTUEEL

Najaarsinfoavonden	6
Dag van het vlees.....	21

OPLEIDING

Procedure bij mondelinge overdracht van allergeneninfo voor niet-voorverpakte levensmiddelen + invulformulier	8-11
---	------

BEURS

Meat Expo 2021 + gratis inkomkaart	16-20
--	-------

REPORTAGE

Wat zijn de verwachtingen voor Meat Expo?	13-15
---	-------

VLAM

Week van de steak-friet + affiche	36-38
Word ambassadeur	48

MEAT EXPO
26-27-28-29
SEPTEMBER 2021
KORTRIJK XPO

EINDELIJK ZIEN WE ELKAAR WEER!

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

GRATIS BEZOEKEN MET CODE 724
Vooraf registreren via www.meatexpo.be

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

PROGRAMMA
www.meatexpo.be

PARTNER

SPONSOR
VLAM.be

WWW.MEATEXPO.BE

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

REGIONAAL 29

TECHNISCH
Wild + jachtkalender 44-46

RECEPTEN
Maand van de lege portemonnee 40-42
PQA 43
Groente van de maand 52-54
Wagyu 58-59
Duroc D'Olives 61
Verstegen 62-64

Colofon



WWW.BB-BB.BE
PASWOORD: MEAT

**KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOEWERS,
SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË**

Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
tel. 02-735 24 70
fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

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

**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel
johan.cuypers@landsbond-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.





CORONAVIRUS

WOORD VAN DE VOORZITTERS

Na anderhalf jaar afstandsonderwijs zitten onze jongeren bij aanvang van dit nieuwe schooljaar terug goed en wel in de klas. In sommige delen van het land is dat met mondkapjes maar de meesten mogen terugkeren naar de klas zonder mondkapje. Dat is op zich al een hele vooruitgang voor leerkrachten en leerlingen.

Tijdens deze zomer is de vaccinatiecampagne goed opgeschoten waardoor we stilaan licht aan het einde van de tunnel zien. De zwakke plekken in het hele vaccinatieplan blijven echter de jonge en/of onzekere bevolkingsgroepen. Daar moeten we echt nog een tandje bijsteken.

Wij hopen evenwel dat we dit najaar niet geconfronteerd worden met een nieuwe golf van besmettingen door een meer virulente variant die ons opnieuw zou dwingen tot opsluiting of tot beperkende maatregelen van onze vrijheden om het gezondheidssysteem in stand te houden.

Afgelopen jaar was geen goed jaar. De feestdagen lieten bij velen onder ons een bittere nasmaak na doordat we niet konden vieren met familie en vrienden. Doordat toeristische centra gesloten werden, waren er ook collega's wiens verdienste op een laag pitje stonden. De zomer kondigde zich door het slechte weer ook niet bijster goed aan en daarna kwam de buitengewone regenval begin juli die geleid heeft tot uitzonderlijke overstromingen in de Ardense valleien en andere delen van het land. We kregen allemaal ons deel, dat moet gezegd.

Sommigen van ons verloren materiële goederen, anderen veel meer.

Voor veel van de getroffen werkte de solidariteit op zijn best. Wij bedanken de vrijwilligers die hebben geholpen bij het opruimen van modder, verontreinigd water, verpakkingen en materialen die door deze dramatische gebeurtenis zijn vernield. Het zal nog even duren voor iedereen opnieuw aan de slag kan in de getroffen regio's.

Om de getroffen leden slagers beter te kunnen helpen, heeft de Landsbond een expert gemandateerd om de belangen van onze getroffen leden te verdedigen.

Wij vrezen echter dat deze extreme natuurverschijnselen in de toekomst, als gevolg van de onstuitbare opwarming van onze planeet door toedoen van de mens, steeds vaker zullen voorkomen (droogte, hittegolven, overstromingen, verwoestende stormen...).

Wij zijn de afgelopen maanden flink gewaarschuwd en het wordt dringend tijd om in onze bedrijven na te denken over een koolstofvrij energieverbruik.

Eind september vindt in Kortrijk Meat Expo plaats en wij hopen velen van u daar te zien, met inachtneming van de geldende gezondheidsvoorschriften.

Wij wensen de verschillende deelnemers aan de, bij deze gelegenheid, georganiseerde vakwedstrijden veel succes.

Wie krijgt de titel van 1ste beenhouwer van België of wint de Gouden Poem? ... Antwoord op dinsdag 28 september in Kortrijk.

De voorzitters van de Landsbond bedanken nu alvast al wie deelneemt, meewerkt en alles in goede banen leidt tijdens de vakwedstrijden en we nodigen alle leden bij deze uit op de stand van de Landsbond of op de evenementen die gedurende 4 dagen in Kortrijk plaatsvinden.

Tot dan!



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter



CORONAVIRUS

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?



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

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

CORONA DOSSIER DEEL 15

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

WAT STAAT IN HET MINISTERIEEL BELUIT MET DE NIEUWE VERSOEPLINGEN VANAF 1 SEPTEMBER?

Wat de verkoop in de winkel betreft moet er nog steeds een mondmasker gedragen worden.

Anderzijds vervalt de verplichting om de nodige maatregelen te treffen voor het respecteren van de social distancing, zowel binnen als buiten. In het atelier moet er nog steeds een mondmasker gedragen worden indien de social distancing van 1,5 m niet gegarandeerd kan worden.

Hieronder vindt u een overzicht van de beslissing genomen door het overlegcomité.

NIEUWE STAP IN HET ZOMERPLAN

Aangezien de vooropgestelde doelstelling van een vaccinatiegraad van 70% van de volwassenen werd gehaald, beslist het Overlegcomité om vanaf 1 september de volgende stap in het Zomerplan te zetten.

Het gaat concreet om:

1. Samenkomsten in de private ruimte: geen beperkingen meer voor samenkomsten in huis of in toeristische logies.

2. Telewerk: het Overlegcomité nodigt de bedrijven uit om telewerk structureel te verankeren.

3. Professionele horeca-activiteiten:

- geen beperkingen meer op openings- en sluitingsuren (inclu-

sief dienstverlening aan huis), aantal personen per tafel, afstand tussen tafelgezelschappen, terrassen, geluidsniveau en bediening aan de bar. Ook de verplichting om enkel zitplaatsen te voorzien vervalt.

- Bij verplaatsingen binnen een horecazaak blijft de mondmaskerplicht gelden.
- Discotheken en dancings zullen kunnen openen vanaf 1 oktober op basis van verscherpte protocollen inzake luchtkwaliteit, ventilatie en maximale capaciteit in functie van de oppervlakte. Vanaf 1 oktober is dansen in cafés opnieuw toegelaten. De deelstaten kunnen altijd beslissen om deze modaliteiten verstrengd toe te passen.

4. Activiteiten in georganiseerd verband: geen beperkingen meer voor activiteiten in georganiseerd verband, in bijzonder georganiseerd door een club of vereniging.

5. Privéfeesten: geen beperkingen meer op buffetten en dansen tijdens privéfeesten, met name tijdens bruiloften.

6. Erediensten: geen beperkingen meer op burgerlijke huwelijken, begrafenissen, de individuele en collectieve uitoefening van de niet-confessionele morele dienstverlening binnen een filosofisch-levensbeschouwelijke vereniging, het individueel of collectief bezoek aan een gebouw voor de eredienst of niet-confessionele morele dienstverlening. De mondmaskerplicht blijft behouden.

7. Evenementensector en Covid Safe Ticket:

- geen beperkingen meer voor evenementen binnen met minder dan 200 toeschouwers en minder dan 400 toeschouwers buiten, tenzij de bevoegde lokale overheid anders beslist.



CORONAVIRUS

- Evenementen met meer dan 200 toeschouwers binnen of meer dan 400 toeschouwers buiten zullen vanaf 1 september gebruik kunnen maken van het Covid Safe Ticket. Enkel in dat geval vervallen de verplichtingen inzake mondk masker, sociale afstand en CIRM/CERM.
- Vanaf 1 oktober wordt deze drempel minstens verhoogd tot evenementen met 500 toeschouwers binnen en 750 toeschouwers buiten.

Gezien de lagere vaccinatiegraad in een aantal gemeenten in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, heeft de regering van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest aangegeven een reeks versoepelingen vanaf 1 september niet toe te passen, onder meer op het vlak van horeca en telewerk.

VERPLICHT DRAGEN VAN MONDKASKEER EN RESPECTEREN VEILIGE AFSTAND

Het dragen van een mondkaskeer en het respecteren van veilige afstand van anderhalve meter blijven belangrijke instrumenten om de verspreiding van het virus tegen te gaan.

Daarom blijft het dragen van een mondkaskeer verplicht in een hele reeks situaties, onder meer op het openbaar vervoer en in de stations, in winkels en winkelcentra, bij verplaatsingen in horecazaken, in conferentiezalen, handelsbeurzen, auditoria, gebouwen van de eredienst, gerechtsgebouwen, bibliotheken en tijdens betogingen. Ook op drukbezochte plaatsen zoals winkelstraten, jaarmarkten en kermissen blijft de mondkaskeerplicht gelden, zoals bepaald door de bevoegde lokale overheid.

CORONAPAS IN BRUSSELSE HORECA WELLICHT VANAF 1 OKTOBER.

Wie in Brussel op café of restaurant wil, of naar een discotheek, heeft vanaf 1 oktober wellicht een coronapas nodig. De federale en de regionale regeringen hebben daarover, volgens Le Soir een akkoord bereikt. De verplichting om het Covid Safe Ticket

(CST) bij de ingang te tonen geldt voor iedereen boven 16 jaar. Elke Belg die volledig gevaccineerd is, die een negatieve test van hoogstens twee dagen oud of een herstellbewijs van corona bezit, heeft zo'n coronapas.

De Brusselse regering kan de invoering van de coronapas nog niet officieel bevestigen. Het is aan het volgende Overlegcomité, het topeverleg van federale en regionale topministers, om dat op 17 september formeel te doen. Maar tegen de tekst over het samenwerkingsakkoord had geen enkele regering nog bezwaar.

Sluitingsuur

De hoofdstad verplicht de coronapas omdat de besmettingscijfers er hoger liggen dan in de andere deelstaten terwijl de vaccinatiegraad aanzienlijk lager is dan in Vlaanderen. Het Overlegcomité van vorige maand besliste daarom het sluitingsuur in Brusselse cafés en restaurants niet te schrappen. Het algemene gebruik van de coronapas kan de weg plaveien naar een versoepeling in Brussel.

Vlaanderen en Wallonië leggen het gebruik van het Covid Safe Ticket voorlopig niet op. Alleen voor grote evenementen zoals concerten of sportwedstrijden zijn ze aangewezen, zodat meer mensen zonder mondkaskeer of afstandsregels kunnen deelnemen.

OPGELET

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest gelden nog steeds strengere regels wat betreft het dragen van een mondkaskeer, de social distancing, Horeca-activiteiten, sluitingsuur,... Deze strengere maatregelen zijn opgenomen in het Politiebesluit van 30/08/2021 van de Minister-President met het oog op het behoud van bepaalde beperkingen op het Brussels grondgebied om de verspreiding van het COVID-19-virus tegen te gaan

Nationale najaarsinfoavonden

DATA

Oost-Vlaanderen:

11/10: De Wiek, Zele

18/10: Zwijntjeshof, Zevenkotestraat, Evergem

Limburg:

20/10: Het Borrelhuis, Hasselt

Antwerpen:

25/10: Aldhem Hotel, Grobbendonk

West-Vlaanderen:

8/11: Syntra Brugge

22/11: Syntra Kortrijk

Brussels Gewest:

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

PROGRAMMA

- Info van de Landsbond

• FAVV:

- Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten

- Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers

- Herziening controlemethodologie van het FAVV

- Herziening werkwijze voorlichtingscel

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

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

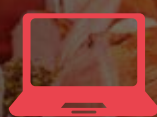
- Alle info ivm Flexi - jobs

- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen

- Degustatie van de firma Duroc d'Olives

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

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



Schrijf je in op
www.affiliatiebeenhouwers.be

*Papier

Aansluiten bij Sodexo is het het hele jaar door interessant

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



**UITGEVEN
IN MIJN
BUURT**

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

*Zolang de voorraad strekt (max 500 deelnemende zaken)
Enkel geldig voor leden van de Landsbond die zich aansluiten of reeds aangesloten zijn bij de Lunch Pass, de maaltijdcheques van Sodexo. Aansluiten bij Sodexo is eenvoudig via het inschrijvingsformulier van deze actie.

ALLERGENEN?

Wenst u informatie aangaande de aanwezigheid van allergenen in onze producten?
Wij geven u graag de gewenste inlichtingen.



GLUTENBEVATTENDE GRANEN



NOTEN



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



EIEREN



MOSTERD



VIS



SESAMZAAD



AARDNOTEN



ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN* * > 10 mg/kg of 10 mg/l



SOJA



LUPINE



MELK



WEEKDIEREN

Wij vestigen er uw aandacht op dat de samenstelling van de producten kan wijzigen.



Procedure bij mondelinge overdracht van allergeneninfo voor niet-voorverpakte levensmiddelen

1. VEREISTEN:

In het KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen, staat in artikel 4 dat de overdracht van allergeneninformatie mondeling kan gebeuren op voorwaarde dat in het kader van het autocontrolesysteem een interne schriftelijke procedure is uitgewerkt en geïmplementeerd binnen de inrichting zodat er kan worden verzekerd dat de allergeneninformatie op een correcte manier wordt meegedeeld. Deze procedure dient aanwezig te zijn op de plaats van verkoop en duidelijk omschrijven hoe de allergeneninformatie beheerd wordt en hoe deze onverwijld aan de consument wordt meegedeeld zodat die te allen tijde over volledige en correcte informatie kan beschikken aan de hand waarvan hij de passende keuzes kan maken. Als niet aan deze voorwaarden voldaan wordt, is een schriftelijke overdracht van de allergeneninformatie verplicht.

De stoffen die allergieën en intoleranties veroorzaken zijn vermeld in bijlage II van de verordening (EU) nr.1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en worden hieronder opgesomd.

STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROOZAKEN

1. Glutenbevattende granen, namelijk, tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - a. glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose;
 - b. maltodextrinen op basis van tarwe;
 - c. glucosestroop op basis van gerst;

- d. granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

3. Eieren en producten op basis van eieren.

4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:

- a. visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
- b. visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.

5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.

6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:

- a. volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet;
- b. natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfatocoferol, natuurlijk D-alfatocoferolacetaat en natuurlijk D-alfatocoferolsuccinaat van soja;
- c. fytoosterolen en fytoosterolesters van plantaardige oliën van soja;
- d. plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.

7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:

- a. wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
- b. lactitol.

8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazel-

GLORY

CI-5 Compacte cashrecycler

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

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

noten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

9. Selderij en producten op basis van selderij. 1

10. Mosterd en producten op basis van mosterd.

11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.

12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.

13. Lupine en producten op basis van lupine. 14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

2. WERKWIJZE:

Er moet een onderscheid gemaakt worden tussen aangekochte producten en levensmiddelen die in de inrichting zelf worden bereid.

- Bij de aangekochte, inkomende producten zijn de leveranciers verplicht de allergeneninformatie door te geven (bijv. via etiketten op de producten of op begeleidende documenten). Het kan hier zowel gaan om ingrediënten of halffabricaten die verder verwerkt worden (bijv. bakkers die taartbodems aankopen of restaurants die saus maken op basis van een premix) als om levensmiddelen die zonder enige toevoeging van andere ingrediënten aan de consument worden geleverd (bijv. slagers die paté aankopen, de verpakking verwijderen en dan op vraag van de consument verkopen of restaurants die kant-en-klare vol-au-vent aankopen en die zo serveren aan de consumenten). In al deze gevallen moet men op basis van de informatie verkregen van de leverancier de allergeneninformatie kunnen terugvinden. In de procedure moet beschreven staan hoe deze informatie wordt beheerd.

- Voor eigen bereidingen gemaakt binnen de inrichting, moet men zich baseren op de volgens de receptuur voorgeschreven gebruikte ingrediënten.

Als er gewerkt wordt met productfiches of recepturen, wordt deze informatie daarin meegenomen en kan men zich daarop baseren als er een vraag naar informatie komt.

Bij dagverse bereidingen zoals bijv. gerechten in restaurants, of als er geen productfiches zijn, dient men toch een systeem uit te werken waarbij er een aanspreekpunt is (bijv. kok) dat te allen tijde de informatie heeft en die snel en correct kan meedelen.

Bij het uitwerken van de procedure zijn onder meer de volgende aspecten van belang:

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd bijv. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

Een zeer kleine dosis allergenen kan reeds een ernstige allergische reactie (jeuk, huiduitslag, diarree, braken, zwellingen, ademhalingsproblemen...) uitlokken en zelfs fataal zijn. Het is daarom heel belangrijk dat de consument weet waar allergeneninformatie kan opgevraagd worden en juist geïnformeerd wordt over de aanwezigheid van allergenen in de aangeboden producten wanneer hij ernaar vraagt. Het betrokken personeel dient voldoende opgeleid te zijn over de te volgen procedure.

Hieronder werd een invulformulier uitgewerkt op basis waarvan een antwoord kan gegeven worden op bovenvermelde vragen en dat kan dienen om de gebruikte werkwijze vast te leggen. Dit formulier kan eventueel worden aangepast aan de specifieke situatie van uw bedrijf.

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

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

1. INFORMATIE BEHEREN

a. Informatie van grondstoffen

Voor alle grondstoffen dient u de allergeneninformatie terug te kunnen vinden. Dit kan u doen vertrekkende van de informatie die vermeld staat op de etiketten of op begeleidende documenten. Let erop dit ook te verifiëren bij aankoop van nieuwe producten of nieuwe leveranciers.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Hoe en waar kan de informatie worden teruggevonden afkomstig van de grondstoffen?

.....
.....

b. Informatie voor zelfgemaakte producten

Zorg ervoor dat voor zelfgemaakte producten de allergeneninformatie kan teruggevonden worden. Dit kan gebeuren bijv. aan de hand van productfiches of recepturen. Als er niet gewerkt wordt met productfiches of recepturen, moet de informatie op een andere manier worden beheerd.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Hoe en waar kan de allergeneninformatie voor zelfgemaakte producten worden teruggevonden?

.....
.....

c. Informatie actualiseren

Zorg ervoor dat de informatie steeds actueel is. Verifieer dit regelmatig. Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Met welke frequentie wordt dit geverifieerd/geactualiseerd?

.....
.....

2. INFORMATIE MEEDELEN

Zorg er steeds voor dat de correcte informatie onmiddellijk ter plaatse kan meegegeed worden als de consument er om vraagt.

Is de informatie centraal beschikbaar en kunnen alle werknemers deze raadplegen en meedelen aan de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)

Is er één/een beperkt aantal verantwoordelijke(n) om de informatie over te brengen naar de consument? Ja/nee (schrappen wat niet past)

Indien ja:

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

.....
.....

Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of beschikbaar is?

.....
.....

Op welke manier wordt de informatie overgedragen (bijv. rechtstreeks van de verantwoordelijke naar de consument of via de werknemer)?

.....
.....



FIER OP MIJN VAK

MEAT EXPO

26-27-28-29
SEPTEMBER 2021
KORTRIJK XPO

EINDELIJK ZIEN WE ELKAAR WEER!

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

GRATIS BEZOEKEN MET **CODE 724**

Vooraf registreren via www.meatexpo.be

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

PROGRAMMA

www.meatexpo.be

PARTNER



SPONSOR

VLAM.be



WWW.MEATEXPO.BE

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

Wat zijn de verwachtingen voor Meat Expo?



Als dit nummer in uw bus valt, staat Meat Expo voor de deur. Hoog tijd dus om onze voorzitter, Ivan Claeys, de voorzitter van de vakbeurs, Dirk Dupont en organisator van dienst Patricia Huygelier te peilen naar wat hun verwachtingen zijn voor de komende vakbeurs.

Dit is één van de eerste beurzen die georganiseerd wordt na of in coronacrisis. Wat verwacht jij, als voorzitter van de beroepsfederatie, van de beurs?

Ivan: Mijn verwachtingen zijn zeer hoog gespannen voor deze Meat Expo die georganiseerd wordt in wat we toch kunnen noemen één van de grootste crisissen van onze moderne tijd. Ik ben ervan overtuigd dat onze leden, na anderhalf jaar hard labeur, in moeilijke omstandigheden, dit beursbezoek zullen aangrijpen om elkaar en de standhouders te kunnen ontmoeten en bij te praten onder collega's. Er is, dat voelen wij dagelijks, heel veel nood aan persoonlijk contact en daarvoor is een beursbezoek aan onze vakbeurs de ideale gelegenheid.

Dirk: Ik verwacht veel van de beurs en ze zal zeker succesvol worden. Er is inderdaad een grote honger naar contact. Het is bovendien de eerste keer dat er in de voedingssector weer iets kan georganiseerd worden.

Mensen zitten ongeveer anderhalf jaar vast en dit gegeven zal ertoe aanzetten dat vele slaggers de weg zullen vinden naar Meat Xpo.

Patricia: Ik verwacht een goede en fijne editie. Iedereen is zo lang beperkt geweest in zijn contacten, zowel privé als professioneel, dat de sector staat te popelen om elkaar eindelijk weer te kunnen ontmoeten. Het is zeer moeilijk geweest om nieuwe producten te introduceren. Eindelijk is er weer een vakbeurs en biedt Meat Expo de kans om producten weer live te ontdekken en te proeven. Dat is ook onze slogan van deze editie; het gevoel dat we eindelijk weer op een vrij normale manier elkaar kunnen ontmoeten en zaken doen.

Merk je de invloed van de coronacrisis op de beurs?

Ivan: De opstart van de beurs verliep, in volle crisis, niet normaal. Het was voor de organisatie niet gemakkelijk om mensen aan boord te hijsen in de eerste fase. Naarmate er versoept werd, kregen de standhouders meer moed en liepen de inschrijvingen goed binnen. Het Meat Expo team had niet de

gemakkelijkste opdracht deze editie maar het zijn volhouder-tjes en wij hebben het volste vertrouwen in hun kunde.

Dirk: De impact op de beurs in het postcorona tijdperk is nu voelbaar. De exposanten staan onderhand te popelen om de mensen uit de sector terug fysiek te kunnen ontmoeten.

Patricia: Toch wel. Er was lange tijd onduidelijkheid over wanneer vakbeurzen weer zouden mogen doorgaan en onder welke omstandigheden. Dan merkte je dat firma's terughoudend waren, wat begrijpelijk is. Het waren bizarre tijden voor ons, maar finaal hebben we met Meat Expo, Broodway en de nieuwe Taste of Tavola meer dan 330 exposanten: een zeer mooi, divers en interessant aanbod voor de allereerste vakbeurs sinds anderhalf jaar voor de slaggers en voor de voedingssector. Maar Corona had ook positieve kanten op de sector: de consument herontdekte de slager en het betekende voor velen een stevige push voor de omzet. Maar het was ook een zware periode waarin dikwijls in moeilijke omstandigheden moest gewerkt worden. Ik verwacht slaggers die vol vertrouwen de beurs bezoeken om te zoeken naar die producten en tools om de oude en nieuwe klanten ook morgen optimaal te bedienen.

Is iedereen dan overtuigd dat dit een goed idee is?

Dirk: Het investeringsklimaat is nog nooit zo gunstig geweest omdat de sector het goed heeft gedaan in 2020/2021, weliswaar in moeilijke omstandigheden.

Er zijn zaken te doen en dat weten de standhouders.

Ivan: We moeten daar niet flauw over doen, het zal een beurs zijn zoals we er nog nooit ééntje gehad hebben. Er komt heel veel op ons af vandaag de dag en we weten ook niet wat de opening van de scholen voor gevolg gaat hebben maar we moeten ook een beetje realistisch zijn en we kunnen ons niet blijven opsluiten. Wij kunnen met de hand op het hart stellen dat de beursorganisatie er in ieder geval alles aan zal doen opdat de beurs veilig kan verlopen en dat alle nodige voorzorgsmaatregelen genomen zullen worden. Ik denk dat als



MEAT EXPO

26-29/09 2021
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE



iedereen de voorzorgsmaatregelen volgt, we terug een beetje kunnen ademen.

Patricia: In de maatschappij zijn er mensen die beseffen dat corona niet onmiddellijk verdwijnt en we er dus op een goede, verantwoorde manier moeten mee omgaan om de draad van het leven en van de zaken weer op te nemen. Anderen hebben angst om buiten te komen.

Ook in het kader van beurzen is dat zo.

Als je ziet hoe de steden heropleven, hoe enthousiast mensen deelnemen aan allerlei activiteiten, dan heb ik het volste vertrouwen dat deze lijn ook op een professioneel vlak wordt doorgetrokken.

Wij respecteren alle richtlijnen van de overheid, die vakbeurzen in gehomologeerde beursgebouwen (die o.a. ruim en geventileerd zijn incl. CO2meters, enz...) onderbrengen onder het handelsprotocol. Wij volgen dus dezelfde maatregelen als slagerijen, supermarkten en winkelcentra, waar ook in alle veiligheid gewinkeld en gewerkt wordt. Maatregelen waar iedereen ondertussen mee vertrouwd is en die geen belemmering vormen om de draad weer op te nemen.

Zullen er veel beenhouwers naar de beurs komen?

Ivan : Het is zo als met alles. De éne vindt het onverantwoord dat er vandaag de dag beurzen doorgaan en de voor de anderen kunnen we niet snel genoeg naar het normale leven van voor de pandemie.

De slagersgemeenschap is een afdrak van de maatschappij en in de maatschappij zien we allerlei standpunten en gedachten. Wij laten iedereen vrij. Maar ik begrijp dat het voor heel veel mensen moeilijk te aanvaarden is dat festivals kunnen en rondlopen op een beurs zonder masker niet. Dat knaagt. In onze vakbladen verscheen de lijst van standhouders, dus ook zij die niet wensen te komen, kunnen terecht bij de standhouders.

Dirk: Er werd geen inspanning gespaard om het beursbezoek zo aangenaam mogelijk te maken. Om nog meer bezoekers te lokken hebben we een deal gesloten met de Stad Kortrijk dienst economie om het "Weekendje Kortrijk" te promoten. In samenwerking met dienst toerisme en economie bekwamen wij dat de bezoeker mooie faciliteiten krijgt om de stad én de vakbeurs te bezoeken,

Wij hopen dat dit initiatief opgepikt wordt door onze bezoeker

uit Limburg en Wallonië.

Patricia: Onze exposanten bevestigen dat de beenhouwers enthousiast reageren en er naar uitkijken om eindelijk weer hun sector te ontmoeten. Ook onze registraties lopen vlot. Het wordt dus een heel fijn weerzien met collega's en leveranciers.

Hoe verliepen de inschrijvingen voor de vakwedstrijden ?

Ivan: Ook hier zien we de weerslag van de coronacrisis. Heel veel beenhouwers zitten of zaten op hun tandvlees. Ze hebben het afgelopen anderhalf jaar hard gewerkt en sommigen keken uit naar de wedstrijden, anderen besloten om een editie over te slaan. Niet omdat ze niet geloven in het succes van de wedstrijden maar vooral omdat ze het persoonlijk niet zagen zitten om vlak na die hectische periode deel te nemen. Aan een wedstrijd meedoen vraagt extra werk en brengt extra stress. Heel veel slaggers konden er zich niet voor opladen nu. We zullen eindigen op ongeveer driekwart van de inschrijvingen van vorige keer. Niet slecht want dat was een supereditie maar we streven altijd naar meer natuurlijk. Ik hoop echt dat er hele mooie inzendingen zijn. We kunnen alvast rekenen op ons vast juryteam en op een schare medewerkers die zijn zondag opoffert om te komen jureren. Ons team juryleden en medewerkers bestaat uit zo'n 100 leden. Ik ben er best fier op dat we op, enkele uitzonderingen na gelaten, iedereen kunnen rekenen. Ook de Minister zal present zijn om de prijsuitreiking bij te wonen. Ik denk niet dat hij zich zou laten zien als het niet veilig was.

Patricia: De inschrijvingen zijn later op gang gekomen door de

onzekerheid in het voorjaar over het kunnen doorgaan van de beurs. Finaal zullen we 800 producten jureren ; het zal er weer schitterend uitzien.

Wat mag ik jullie toewensen in verband met de beurs?

Ivan: Na een slopende periode is het voor mij voldoende om enthousiaste leden te zien. Ik ben ter beschikking op de stand van de Landsbond voor onze leden. Het zal een blij weerzien zijn! Voor de vakwedstrijden wens ik mezelf een rimpelloze juring toe, gelukkige winnaars en een prachtige tentoonstelling. Verder verwacht ik dat onze nevenactiviteiten zoals Het Gouden mes, de Youngstersdemo en de wetenschappelijk uiteenzetting rond "de Dag van het Vlees" waarbij we onze leden ook een broodjeslunch aanbieden (waar je je nog altijd kan voor inschrijven trouwens) een groot succes worden.

Dirk: Ik wens graag dat onze vakbeurs het platform blijft voor alle slaggers en aanverwante beroepen. Een evenement waar iedereen in een gemoedelijke en aangename sfeer elkaar kan ontmoeten en kan bijpraten met collega's.

Ivan: De vakbeurs geeft de beenhouwers een reden om buiten te komen en alle nieuwigheden die er in de sector zijn te ontdekken in één dag. Het feit dat er dit keer ook een horecabours gekoppeld wordt aan onze beurs is zeker en vast een meerwaarde voor ons. Onze beenhouwers kunnen, geheel onverwacht, een kijkje nemen bij de burens en zien wat er daar allemaal te koop is.

Patricia: Enkel blij gezichten en dat Meat Expo de start mag zijn van een mooi beurzenseizoen.

"Terroir zit in onze aders.
We werken met Belgisch vlees,
hier gemaakt. En hier gezouten"

Een delicatessie die door uw klanten zeker gesmaakt zal worden.

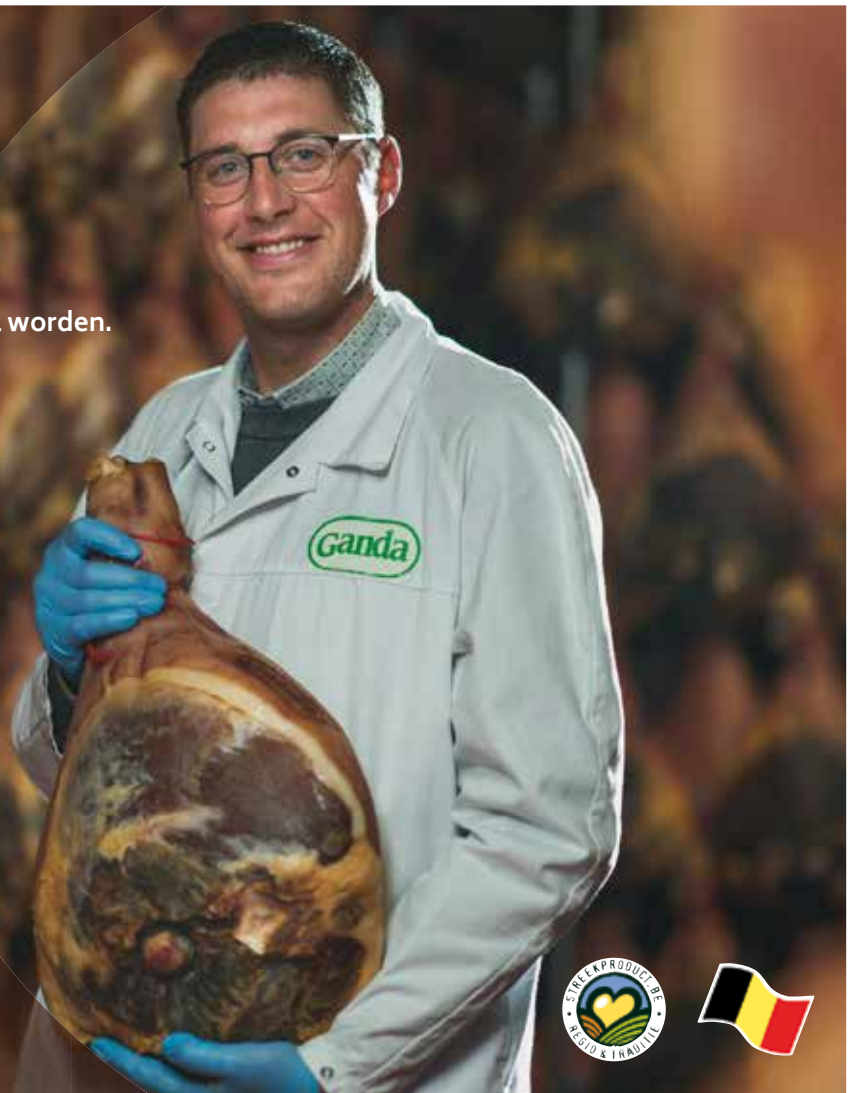


Ganda Ham, Brugse Ham, Meesters Ham, Ardense Ham zijn allemaal producten van eigen bodem en met een eigen karakter.

Ook voor een ham onder uw naam en recept kan u bij ons terecht. We zouten en drogen naar uw wensen.

Vraag ernaar, wij helpen u graag!

Voor meer info, contacteer Valérie Cornelis vc@ganda.be





MEAT EXPO

26-29/09 2021

KORTRIJK XPO

EINDELIJK ZIEN WE ELKAAR WEER!

ENKELE LAATSTE UPDATES OVER DE VAKBEURS VOOR ONZE SECTOR: MEAT EXPO – 26-27-28-29 SEPTEMBER IN KORTRIJK XPO

Het is eindelijk zo ver. Van zondag 26 tot en met woensdag 29 september worden alle slaggers met een passie voor hun vak verwacht in Kortrijk Xpo. Daar vindt het vierdaagse feest van het slaggersambacht plaats: MEAT EXPO. Eindelijk weer kennis en inspiratie opdoen, genieten van contacten met uw collega's, bekende leveranciers en nieuwe partners, en gezelligheid: dat staat op Meat Expo centraal.

Met Meat Expo, en daarnaast de bakkersbeurs Broodway & – nieuw in 2021 – ook een unieke selectie van hoogwaardige delicatessen op Taste of Tavola, zijn in Kortrijk Xpo meer dan 330 exposanten in 6 beurshallen aan inspiratie & nieuwigheden te vinden. Zij stellen die producten, materialen en uitrusting voor waarmee je als slager/traiteur morgen het verschil maakt. In het vorige nummer van de Belgische Beenhouwerij vond je al een beursplan met de exposantenlijst. Wil je jouw beursbezoek voorbereiden, check dan zeker www.meatexpo.be/exposanten voor de nieuwste inschrijvingen.

800 INZENDINGEN VOOR DE EUROBEEF VAKWEDSTRIJDEN & MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

De inschrijvingen voor de Vakwedstrijden en de Officiële Meesterschapwedstrijd voor de "Beste Beenhouwer van België" werden afgesloten met 800 inzendingen. Alles wordt nu klaar-gestoomd om straks de live jurering en een mooie gekoelde expositie voor deze topproducten te kunnen bieden. Zo wordt deze koelcel een uniek uitstalraam met absolute topproducten als eerbetoon aan het vakmanschap van onze slaggers. Deze Vakwedstrijden kan je maar 1x om de 3 jaar bewonderen ; mis deze kans dus niet!

Jurering: live te volgen op zondag 26 september in hall 4
Expositie: doorlopend
Prijsuitreiking: dinsdag 28 september om 18.00u in Kortrijk Xpo Meeting Center

EEN INSPIREREND PROGRAMMA

Check zeker vooraf even het programma www.meatexpo.be. Met het Gouden Mes, de demo's van de youngsters, de Dag van het Vlees en de Innovation Awards is er op Meat Expo heel wat te beleven! Programma: www.meatexpo.be

BLIJF OP DE HOOGTE

De laatste nieuwtjes, de meest actuele exposantenlijst, de winnaars van de wedstrijden, ...

Dit alles en veel meer vind je op www.meatexpo.be en kan je volgen via www.facebook.com/MeatExpo en www.instagram.com/meat.expo

HEB JE AL JOUW GRATIS BEZOEKERSBADGE?

Je kunt online registreren voor je gratis bezoekersbadge via www.meatexpo.be met met code 724

Met jouw bezoekersbadge van Meat Expo heb je ook gratis toegang tot Broodway & Taste of Tavola

NIET TE MISSEN

Meat Expo 2021

zondag 26 september: 10.00-19.00u

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

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

T 056 24 11 11 - meatexpo@kortrijkxpo.com

Onze partners en sponsors:



EXPOSANTENLIJST

AB MAURI BELGIUM	MERELBEKE	BE	6121	BROODWAY	BRAINE LIGHT	BILZEN	BE	234	BROODWAY & MEAT EXPO
ABSOLUTE JOBS / ABSOLUTE YOU	ROESELARE	BE	629	BROODWAY	BRASVAR	NEVELE	BE	4A	MEAT EXPO
ACEITES TIERRA DE SOL	OLIAS DEL REY	SP	542	TASTE OF TAVOLA	BRUYERRE	GOSELIES	BE	6118	BROODWAY
ACM VERMEULEN	HALLE	BE	408	MEAT EXPO	B-SPICE & MEAT INNOVATION	BRUSSEL	BE	4D	MEAT EXPO
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	160	BROODWAY	BUEN GUSTO	DENDERMONDE	BE	574	TASTE OF TAVOLA
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	507	TASTE OF TAVOLA	BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	5141	TASTE OF TAVOLA
AMAZONIA ORGANIC	KOKSIJDE	BE	501	TASTE OF TAVOLA	CABRAL	MALDEGEM	BE	427	MEAT EXPO
AMEEL CANDY WORLD	ROESELARE	BE	3AQ	BROODWAY & MEAT EXPO	CALLEBAUT - MONA LISA DECORATIONS	WIEZE	BE	1164	BROODWAY
AMEEL KOELTECHNIEK	LANGEMARK-POELKAPELLE	BE	351	BROODWAY & MEAT EXPO	CALUWE ARTISAN	WOMMELGEM	BE	144	BROODWAY
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	591	TASTE OF TAVOLA	CAMINO DE ANIBAL	ALBACETE	SP	542	TASTE OF TAVOLA
ANIVAN	BRUGGE	BE	620	BROODWAY	CASTILLA-LA MANCHA REGION	TOLEDO	SP	542	TASTE OF TAVOLA
ANTHONY LAMS	BREDENE	BE	6F	BROODWAY	CD CONSTRUCTS	ROESELARE	BE	425	MEAT EXPO
ARTISAN DISTRI	WAASMUNSTER	BE	R16	BROODWAY	CDS AUTOMATEN	MOESKROEN	BE	2F	BROODWAY & MEAT EXPO
ARTISO CARPIGANI AMBACHTELIJK BENELUX	PULDERBOS-ZANDHOVEN	BE	648	BROODWAY	CERES	BRUSSEL	BE	1122	BROODWAY
ASEQ	WILRIJK	BE	228	BROODWAY & MEAT EXPO	CHOC-O-LAIT	NINOVE	BE	616	BROODWAY
ATELIER PUUR	WORTEGEM-PETEGEM	BE	264	BROODWAY & MEAT EXPO	CHOCOLAT ESSENTIEL	LEUVEN	BE	595	TASTE OF TAVOLA
ATIMO CLEANTECH	DE PINTE	BE	109	BROODWAY	CHOCOLATE WORLD	HOBOKEN	BE	677	BROODWAY
B&O BAKKERIJ TECHNIEK	ODU-GASTEL	NL	6128	BROODWAY	CHOOSY & DELICIOUS	HASSELT/KURINGEN	BE	508	TASTE OF TAVOLA
B.D.S.	WAREGEM	BE	101	BROODWAY	CLAERHOUT COMPUTER ENGINEERING	OOSTERZELE	BE	220	BROODWAY & MEAT EXPO
BAERO	EINDHOVEN	NL	215	BROODWAY & MEAT EXPO	CLARA BELLA	EPE	NL	4G	MEAT EXPO
BAKBOEK	DILSEM-STOKKEM	BE	R13	BROODWAY	CLEANLINE	WEVELGEM	BE	253	BROODWAY & MEAT EXPO
BAKERONLINE.BE	GENT	BE	6150	BROODWAY	CLEVERMAC	OOSTENDE	BE	363	BROODWAY & MEAT EXPO
BAKMEESTERS	ROESELARE	BE	1160	BROODWAY	CNUDDDE	BEVEREN (LEIE)	BE	130	BROODWAY
BANKET SCHUIM	PANNINGEN	NL	6B	BROODWAY	CONFIDAS	DRONGEN (Gent)	BE	3AU	BROODWAY & MEAT EXPO
BAR IMPORTS	ROESELARE	BE	567	TASTE OF TAVOLA	CONFISERIE RENÉE	WINGENE	BE	2P	BROODWAY & MEAT EXPO
BEKO GROOTHANDEL	VEGHEL	NL	1126	BROODWAY	CONTINUANS	HASSELT	BE	3D	BROODWAY & MEAT EXPO
BELDOS	KAPellen	BE	157	BROODWAY	CRETEL BY ATS	GENT	BE	491	MEAT EXPO
BELFOND	OOSTERZELE	BE	550	TASTE OF TAVOLA	CSB BENELUX	BREDA	NL	337	BROODWAY & MEAT EXPO
BELGAGEL	BRUXELLES	BE	6113	BROODWAY	CURT'S JAM	GEEL	BE	585	TASTE OF TAVOLA
BESTKIP - SMITS (*)	HEIST OP DEN BERG	BE	4113	MEAT EXPO	D.R.D.	TREMELO	BE	154	BROODWAY
BEST- MATIC	MECHELEN	BE	2S	BROODWAY & MEAT EXPO	DAILY SIRUPI	LASNE	BE	5144	TASTE OF TAVOLA
BIERES DE CHIMAY	BAILEUX	BE	564	TASTE OF TAVOLA	DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	4122	MEAT EXPO
BIZERBA BELGIUM	ZELLIK	BE	4203	MEAT EXPO	DAVIGEL	BORNEM	BE	460	MEAT EXPO
BK MARKET TRAILERS	BARNEVELD	NL	320	BROODWAY & MEAT EXPO	DAWN FOODS BENELUX	OOSTERHOUT	NL	683	BROODWAY
BODART & CO	WILRIJK	BE	259	BROODWAY & MEAT EXPO	DAWSONGROUP	ROTTERDAM	NL	346	BROODWAY & MEAT EXPO
BOER OLIVIER	DIKSMUIDE	BE	5100	TASTE OF TAVOLA	DE AMBACHERIE	OOSTBURG	NL	586	TASTE OF TAVOLA
BOMA	ANTWERPEN	BE	348	BROODWAY & MEAT EXPO	DECOMAC	BRUGGE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
BOSSUYT SHOP INTERIORS	KUURNE	BE	211	BROODWAY & MEAT EXPO	DECONINCK & ARCHIE	HARELBEKE	BE	4115	MEAT EXPO
BOTANICA SPICES BY QUE PASA COCKTAILS	HEUSDEN-ZOLDER	BE	560	TASTE OF TAVOLA					

DELEYE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	186	BROODWAY
DELGIRO	VICHTE	BE	607	BROODWAY
DELIFRANCE BELUX	NIVELLES	BE	649	BROODWAY
DELISAUCE	ZEEBRUGGE	BE	5137	TASTE OF TAVOLA
DELIVA	GENK	BE	553	TASTE OF TAVOLA
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	R42	BROODWAY
DELUXE DISTILLERY	KUURNE	BE	596	TASTE OF TAVOLA
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	506	TASTE OF TAVOLA
DESKDRIVE	ZANDHOVEN	BE	R11	BROODWAY
DEVAFLOOR	HERENTALS	BE	2A	BROODWAY & MEAT EXPO
DEWECO	KONTICH	BE	241	BROODWAY & MEAT EXPO
DIBAL BELGIË	WETTEREN	BE	4119	MEAT EXPO
DIDESS FOR BAKERIES	GIERLE	BE	106	BROODWAY
DIGI BELGIUM	WILRIJK	BE	203	BROODWAY & MEAT EXPO
DIPP	UKKEL	BE	361	BROODWAY & MEAT EXPO
DISTRINOX	WAVRE	BE	114	BROODWAY
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	R26	BROODWAY
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	R62	BROODWAY
DOSSCHE MILLS	DEINZE	BE	113	BROODWAY
DÜBÖR NEDERLAND	OOSTERHOUT	NL	6145	BROODWAY
DUPONT	ZWEVEGEM	BE	260	BROODWAY & MEAT EXPO
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	429	MEAT EXPO
E.C.D.	WILRIJK	BE	155	BROODWAY
EASY PAYMENT SERVICES	DENDERHOUTEM	BE	3B	BROODWAY & MEAT EXPO
EB FLEISCHEREI WERKZEUGE	REMSCHIED	DE	415	MEAT EXPO
EGGERMONT PROF. FOOD EQUIPMENT	IEPER	BE	449	MEAT EXPO
ELISE CONFISERIE	SINT-GILLIS-WAAS	BE	3AT	BROODWAY & MEAT EXPO
ELPRESS	BOXMEER	NL	458	MEAT EXPO
ELRA BEHEER	WERNHOUT	NL	6147	BROODWAY
EMBASSY OF INDONESIA	BRUSSEL	BE	517	TASTE OF TAVOLA
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	575	TASTE OF TAVOLA
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	4B	MEAT EXPO
ES TEXTIEL	SIJSELE	BE	2K	BROODWAY & MEAT EXPO
ESPERA-BELGIUM	HOLSBEEK	BE	486	MEAT EXPO
ETHIQUABLE	WAREMME	BE	6A	BROODWAY
ETIMEDIA	MECHELEN	BE	R70	BROODWAY
EURO GIJBELS (*)	GEEL	BE	4113	MEAT EXPO
EUROKIP	TEMSE	BE	482	MEAT EXPO
EVERBAKE GROUP (*)	DRONTEN	NL	R72	BROODWAY
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	329	BROODWAY & MEAT EXPO
FARMCHIX	MENEN	BE	549	TASTE OF TAVOLA
FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITTEURS DE BELGIQUE	BRUXELLES	BE	400	MEAT EXPO
FINCIOEN	KNOKKE - HEIST	BE	R37	BROODWAY
FLANDERS INOX	OOSTENDE	BE	R71	BROODWAY
FOOD & VISION	MENEN	BE	6156	BROODWAY

FOOD FELLOWS	MAASDIJK	NL	561	TASTE OF TAVOLA
FOOD TALENTS	KORTRIJK	BE	4108	MEAT EXPO
FOODISTRI	EDEGEM	BE	5140	TASTE OF TAVOLA
FORICHER	ARNOUVILLE	FR	6151	BROODWAY
FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	MEAT EXPO
FRIGOMIL	MEISE	BE	213	BROODWAY & MEAT EXPO
FRIS GEDROOGD FRUIT	DEN HAAG	NL	512	TASTE OF TAVOLA
FROZEN CREME BRULEE	ANZEGEM	BE	649B	BROODWAY
FUJI PACKAGING BENELUX	LELYSTAD	NL	454	MEAT EXPO
GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	613	BROODWAY
GAMMA WOPLA	MOESKROEN	BE	2T	BROODWAY & MEAT EXPO
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	572	TASTE OF TAVOLA
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	529	TASTE OF TAVOLA
GERALDY KFZ	SCHMELZ	DE	R22	BROODWAY
GINGERCLUB	ROESELARE	BE	567	TASTE OF TAVOLA
GINGKY BY FIVE STARS FOOD	RUISBROEK	BE	524	TASTE OF TAVOLA
GLORIUS	HOUTHULST	BE	4I, 4J	MEAT EXPO
GODDERIS	EKE-NAZARETH	BE	195	BROODWAY
GOOD MEAT	AALTER	BE	5143	TASTE OF TAVOLA
GOUT	GEMBLOUX	BE	5139	TASTE OF TAVOLA
GREEN MOBILITY GROUP	OOSTENDE	BE	309	BROODWAY & MEAT EXPO
GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	GE	538	TASTE OF TAVOLA
GROOTHANDEL NIJF	OOSTENDE	BE	525	TASTE OF TAVOLA
GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	402	MEAT EXPO
HANOT VENDING	RANST	BE	201	BROODWAY & MEAT EXPO
HEIN	STRASSEN	LUX	601b	BROODWAY
HET GEEL GENOT - SELF MADE SPIRITS BELGIUM	TERNAT	BE	6D	BROODWAY
HET PACKHUYS	HALSTEREN	NL	406	MEAT EXPO
HHS RVS-PRODUCTEN	HALL	NL	430	MEAT EXPO
HILLEWAERT	KNOKKE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
HILUX	KNOKKE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
HOFKIP	MENEN	BE	404	MEAT EXPO
HOGENT	MELLE	BE	6104	BROODWAY
HOLEKI	WETTEREN	BE	6158	BROODWAY
HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	678	BROODWAY
HOMEIJ	RETIE	BE	4185	MEAT EXPO
HORECATOUCH	ZOTTEGEM	BE	685	BROODWAY
HOSA - DFT	MOESKROEN	BE	433	MEAT EXPO
HVD	DENDERHOUTEM	BE	1104	BROODWAY
HYGIPANEL	SINT-LIEVENS-HOUTEM	BE	2E	BROODWAY & MEAT EXPO
IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	405	MEAT EXPO
IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LOVENDEGEM	BE	4208	MEAT EXPO
INCOTECH KOELTECHNIEK	MERELBEKE	BE	377	BROODWAY & MEAT EXPO

INTEGRAL INTERIEUR	EKKLO	BE	312	BROODWAY & MEAT EXPO
INTER-CONFORT	NIVELLES	BE	237	BROODWAY & MEAT EXPO
INVITALIS BENELUX	DEN HAAG	NL	365	BROODWAY & MEAT EXPO
IQ4U	HEUSDEN-ZOLDER	BE	173	BROODWAY
ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	6151	BROODWAY
ISOKONSTRUKT	LOKEREN	BE	328	BROODWAY & MEAT EXPO
ITAL FOODS	DE PINTE	BE	520	TASTE OF TAVOLA
ITREFLEX	MALDEGEM	BE	475	MEAT EXPO
JAC	LIEGE	BE	184	BROODWAY
JADE	OEKENE	BE	272	BROODWAY & MEAT EXPO
JARA SOLUTIONS	HUPPAYE	BE	R15	BROODWAY
JODI	LO-RENINGE	BE	618	BROODWAY
JORAPACK	AALTER	BE	221	BROODWAY & MEAT EXPO
JORIBA BAKERY	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	187	BROODWAY
JUSRE	BEERNEM	BE	3AP	BROODWAY & MEAT EXPO
K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	1117	BROODWAY
KALMEIJER	DEN HAAG	NL	167	BROODWAY
KARCHER CENTER VAN MOL	DIKSMUIDE	BE	628	BROODWAY
KAROW - AROMEN	VEENENDAAL	NL	1171	BROODWAY
KASSASERVICE	BUGGENHOUT	BE	6123	BROODWAY
KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	143	BROODWAY
KOMPLET BENELUX	DRINKLANGE	LUX	6112	BROODWAY
KÖNIG BENELUX	NOORDELOOS	NL	R19	BROODWAY
KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEUR VAN BELGIE	BRUSSEL	BE	400	MEAT EXPO
KRIKET	ANDERLECHT	BE	5131	TASTE OF TAVOLA
LA BUENA TIERRA	HALEN	BE	536	TASTE OF TAVOLA
LA CONCORDE	MERCHTEM	BE	6E	BROODWAY
LA PRINCESA FOODS SPAIN	TORHOUT	BE	4K	MEAT EXPO
LABEL KING	KALMTHOUT	BE	624	BROODWAY
LATRE DIRK FOODMACHINERY	DIKSMUIDE	BE	422	MEAT EXPO
LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	597	TASTE OF TAVOLA
LE PETIT CHASSEUR	TIELT	BE	4E	MEAT EXPO
LEMAN DECORATIONS	MOESKROEN	BE	619	BROODWAY
LES CHIPS DE LUCIEN	METTET	BE	596A	TASTE OF TAVOLA
LINGIER SNOEP EN HORECACENTER	OOSTENDE	BE	1101	BROODWAY
LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	5142	TASTE OF TAVOLA
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	5135	TASTE OF TAVOLA
MAISONIE	OUDENAARDE	BE	554	TASTE OF TAVOLA
MARKET SCOUTING/ GOURMETWEBSHOP	MELLE	BE	523	TASTE OF TAVOLA
MEAT TIME	MARIAKERKE	BE	413	MEAT EXPO
MESTDAGH ARTISAN	VEURNE	BE	515	TASTE OF TAVOLA
MIELE PROFESSIONAL	MOLLEM	BE	2G	BROODWAY & MEAT EXPO

MISSAULT ROOMIJS	BRUGGE	BE	541	TASTE OF TAVOLA
MITERA	LETTERHOUTEM	BE	411	MEAT EXPO
MOLENS MORREELS-LIMBOURG	GOOIK	BE	1119	BROODWAY
MOLENS NOVA	MOEN	BE	630	BROODWAY
MOLENS 'T KINDT	KERKHOVE	BE	625	BROODWAY
MONEYTRONIC	MECHELEN	BE	4101	MEAT EXPO
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	573A	TASTE OF TAVOLA
MOON GIN	VRASENE	BE	547	TASTE OF TAVOLA
MORE PICTURES	ORDEGEM	BE	403	MEAT EXPO
MOULIN-DEBAILLIE	KUURNE	BE	481	MEAT EXPO
MULTI ANIMATION	RAAMSDONKVEER	NL	6148	BROODWAY
MULTIWEAR	PELT	BE	2H	BROODWAY & MEAT EXPO
NANUK	MOESKROEN	BE	518	TASTE OF TAVOLA
NORBERT PICEU	OOSTKAMP-WAARDAMME	BE	2I	BROODWAY & MEAT EXPO
NOVA INVES ACTIVIDADES SLU	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
NOW JOBS	SINT-DENIJS-WESTREM	BE	461	MEAT EXPO
NUTRIVISI	LEUVEN	BE	R12	BROODWAY
OCCHIOLINO	LUIK	BE	504	TASTE OF TAVOLA
ONE2THREE	BRUSSEL	BE	279	BROODWAY & MEAT EXPO
OPSOMER	KNOKKE-HEIST	BE	611	BROODWAY
OVITI	ROESELARE	BE	490	MEAT EXPO
PANELCO	KERKHOVE	BE	206	BROODWAY & MEAT EXPO
PANIFLOWER	MERKSEM	BE	117	BROODWAY
PANISTAR	NAMECHE	BE	684	BROODWAY
PASTATI	MELLE	BE	5134	TASTE OF TAVOLA
PASTRY SOLUTIONS - PASSO	BRECHT	BE	679	BROODWAY
PAULUS STUART	BRUSSEL	BE	407	MEAT EXPO
PCB CREATION	BENFELD CEDEX	FR	6149	BROODWAY
PEETERS	LANAKEN	BE	131	BROODWAY
PIDY	IEPER	BE	6114	BROODWAY
PINKI	AALTER	BE	421	MEAT EXPO
PLUS OULTRE DISTILLERY	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	573	TASTE OF TAVOLA
POMFRESH	TIELT	BE	505	TASTE OF TAVOLA
PONTHIER	OBJAT	FR	6149	BROODWAY
PORC QUALITÉ ARDENNE	MALMÉDY	BE	4162	
PRESTIGE BREAKFAST	OOSTNIEUWKERKE	BE	170	BROODWAY
PRIMUS WAFER PAPER	OOSTZAAN	NL	612	BROODWAY
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	1128	BROODWAY
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	431	MEAT EXPO
PURATOS	GROOT BIJGAARDEN	BE	R30	BROODWAY
QBIT	TORHOUT	BE	235	BROODWAY & MEAT EXPO
QUALITY GUARD	ROESELARE	BE	179	BROODWAY
QUALITY NUTS	TIENEN	BE	544	TASTE OF TAVOLA
QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA	SP	542	TASTE OF TAVOLA
RAMARSAN	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
RAMON PENA / WILKO SERVICES	GALICIE	ES-GA	5138	TASTE OF TAVOLA

RANOBO	TURNHOUT	BE	568	TASTE OF TAVOLA
RATIONAL	ZWIJNDRECHT	BE	262	BROODWAY & MEAT EXPO
REO VEILING	ROESELARE	BE	577	TASTE OF TAVOLA
RETAIL EQUIPMENT EUROPE	STEENWIJK	NL	258	BROODWAY & MEAT EXPO
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	594	TASTE OF TAVOLA
ROBOT COUPE	MONT-SAINTE-GENEVIEVE	BE	282	BROODWAY & MEAT EXPO
ROELANDT	ZELE	BE	676	BROODWAY
ROYAL SMILDE BAKERY	PITTEM	BE	1109	BROODWAY
SABLE BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1115	BROODWAY
SADIE-TOAST	TORHOUT	BE	570	TASTE OF TAVOLA
SANDSTRA	ROESELARE	BE	20	BROODWAY & MEAT EXPO
SEPPE'S GRANOLA	HARELBEKE	BE	599	TASTE OF TAVOLA
SIKA FOOTWEAR BELGIUM	ZWEVEGEM	BE	2R	BROODWAY & MEAT EXPO
SIL0 SERVICE	KLUISBERGEN	BE	6154	BROODWAY
SKOLL DRINKS	KORTRIJK	BE	562	TASTE OF TAVOLA
SMEVA	VALKENSWAARD	NL	236	BROODWAY & MEAT EXPO
SMO - PINTRO	EEKLO	BE	4102	MEAT EXPO
SNP WEAR	GAVERE	BE	479	MEAT EXPO
SOLAREC	RECOGNE	BE	1124	BROODWAY
SOLCO	LOVENDEGEM	BE	327	BROODWAY & MEAT EXPO
SOLINA	EKE - NAZARETH	BE	4200	MEAT EXPO
ST MICHEL BISCUITS	Le Controis en Sologne	FR	687	BROODWAY
SURPRICE DESSERTS	HOUTHULST	BE	181	BROODWAY
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	571	TASTE OF TAVOLA
SYNTRA WEST	BRUGGE	BE	483	MEAT EXPO
SYSMATEC	TURNHOUT	BE	4103	MEAT EXPO
TEKER	WILBROEK	BE	582	TASTE OF TAVOLA
TER GROENE POORTE BAKKERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	6105	BROODWAY
TER GROENE POORTE SLAGERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	4191	MEAT EXPO
TERREST BREWERY	HOUTHULST	BE	557	TASTE OF TAVOLA
THE BIO VEGGIE COMPANY	WAASMUNSTER	BE	569	TASTE OF TAVOLA
THE JUICY GROUP	LEVAL TRAHEGNIES	BE	514	TASTE OF TAVOLA
THE STAFF SOLUTIONS	VICHTE	BE	216	BROODWAY & MEAT EXPO
THINK TOMATO	SINT-DENIJS-WESTREM (GENT)	BE	5100	TASTE OF TAVOLA
TOO GOOD TO GO	GENT	BE	R43	BROODWAY
TOPP'D	ZOERSEL	BE	5136	TASTE OF TAVOLA
TOPS VENDING SYSTEMS	HOUTHALEN	BE	111	BROODWAY
TOTH ALIMENTACION	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
TOUCH SYSTEMS	LOVENDEGEM	BE	314	BROODWAY & MEAT EXPO

TREIF MASCHINENBAU	OBERLAHR	DE	360	BROODWAY & MEAT EXPO
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	555	TASTE OF TAVOLA
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	592	TASTE OF TAVOLA
TWELVEBELOW	HUGHENDEN VALLEY, BUCKS	UK	548	TASTE OF TAVOLA
UNIVERSAL CONCEPT	MANAGE	BE	503	TASTE OF TAVOLA
UNOX SPA	PADOVA	IT	278	BROODWAY & MEAT EXPO
V.D.M. SYSTEMS	WAMBEEK	BE	1119	BROODWAY
VALENTYN - VANHAUWERMEIREN	TERNAT	BE	493	MEAT EXPO
VALI SWEET BUT DIFFERENT	GULLEGEM	BE	187	BROODWAY
VAN COILLIE PRALINEUR	ROESELARE	BE	626	BROODWAY
VAN DEN BROUCKE BAKKERIJMACHINES	ZUIENKERKE	BE	603, 635	BROODWAY
VAN DENDER CHOCOLATES	GROOT-BIJGAARDEN	BE	6115	BROODWAY
VAN DER POL & ZONEN	WIJK EN AALBURG	NL	190	BROODWAY
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	589	TASTE OF TAVOLA
VANHOUTTE	TORHOUT	BE	275	BROODWAY & MEAT EXPO
VANPARYS CONFISERIE	WOLUWE	BE	R14	BROODWAY
VANZEBROECK KROKET	HEVERLEE	BE	5107	TASTE OF TAVOLA
VBI MACHINES & SERVICES	WESTERLO	BE	R73	BROODWAY
VDB PLATEAUS	EGEM	BE	189	BROODWAY
VELDA	ZELE	BE	552	TASTE OF TAVOLA
VELICHE GOURMET / SMET	MOESKROEN	BE	686	BROODWAY
VERBEKE BAKKERIJMACHINES	SINT LAUREINS	BE	680	BROODWAY
VERIMA	ZULTE	BE	3AE	BROODWAY & MEAT EXPO
VERPAKKINGEN GRUYAERT-VDEV	OOSTKAMP	BE	102	BROODWAY
VEWI	OBAIX	BE	5133	TASTE OF TAVOLA
VIRESMO	GENT (MARIAKERKE)	BE	326	BROODWAY & MEAT EXPO
VISWAREN BONNET	OOSTENDE	BE	525	TASTE OF TAVOLA
VITAL NOUGAT	DEINZE	BE	6C	BROODWAY
VOEDELSEBANK	KUURNE	BE	R21	BROODWAY
WALTON CHIPS	STADEN	BE	565	TASTE OF TAVOLA
WILLAERT VERPAKKINGEN	DIKSMUIDE	BE	R17	BROODWAY
WILD VERMEERSCH	TORHOUT	BE	526	TASTE OF TAVOLA
WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	MEAT EXPO
WILLY VANILLI	SINT-MARTENS-LATEM	BE	R4C	BROODWAY
WILLY WORLD WIDE	WILRIJK	BE	6106	BROODWAY
WIMAG	AALTER	BE	242	BROODWAY & MEAT EXPO
WORLDLINE	BRUSSEL	BE	231	BROODWAY & MEAT EXPO
XALIS	STADEN	BE	6132	BROODWAY
XERXES SOFTWARE	NEVELE	BE	159	BROODWAY
ZOETE POTJES	SCHEPDAAL	BE	1119	BROODWAY
ZEEVISGROOTHANDEL ANDRE	ZEEBRUGGE	BE	3AR	BROODWAY & MEAT EXPO

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



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

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

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

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

PROGRAMMA

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

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

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

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

Naam:.....Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Lid van de slagersbond van:.....

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

Datum

Handtekening:.....



Dag in, dag uit
vers bereid

Maurice  Mathieu

Sinds 1933

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

Ontdek ons volledig assortiment op
www.mauricemathieu.be

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

**BELMIXING-
BOWL- LIFT**



ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE



TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!

temperatuur
tot +110°

zuigt producten
rechtstreeks uit een
mengluip of emmer



doseer-
machine

tot 100
doseringen / min



bolognesesaus



rijstpap



soep

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

DA'S VAN HIER
C'EST D'ICI



VDJ

VAN DER JEUGT
The craft of eco casings

www.vanderjeugt.eu

IFS

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



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

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

HYGITOP
HYGIËNISCHE AFBOUW

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

- Haccp hygiënische wand- en plafondbekleding
- Isotherme constructies
- Vloeistofdichte PVC vloeren
- Montages én bouwpakketten
- Aanrijbeveiliging
- Inox toepassingen
- Elektriciteit en verlichting
- Deuren en snelroldeuren (ook automatisatie)

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

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT:

GYROS VAN VIS

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 500 g **MARINADE FANTASIE**
D7016708

Bereiding & presentatie:

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



Rejo neemt deel aan Meat Expo 2021!

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

Registreer u nu door de QR-code te scannen!










PARTNERLIJST







PARTNER	CONTACT	KORTING
	JENS SYS jens.sys@absoluteyou.be www.absoluteyou.be	Wij besparen u tijd door de volledige loonadministratie over te nemen van uw personeel. Onze verantwoordelijkheden: Opmaak contracten; Dimona aangifte; Correcte verloning; Verzekeringen En zoveel meer! Wens jij ook meer tijd voor de zaak, familie of geliefden? Geniet van de korting voor leden van 5 punten!
	PETER RENDERS peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436.	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuytshopinteriors.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
	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
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 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 handelaren 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.
	FILIP VAN DAMME 050/833.333 Filip.Van.Damme@centric.eu	Korting/slagersactie
	PETER VERSLEGERS 011/59 83 50 www.clbgroup.be	Actie Landsbond
	REMCO DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inclusief 10 kg gratis vlees. Vraag naar het gratis promotiemateriaal van Het Slagersvarken® en The Duke Of Berkshire® aan onze vertegenwoordigers!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 info@dibal.be www.DIBAL.be	Hier ligt meer dan 40 jaar ervaring in de weegschaal. Jouw specialist in weegschalen en etiketteermachines. Slagersactie op de herijk van weegschalen (alle merken).
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
	FREDRIK VAN HULLE 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
	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Slagersactie via www.edenred.be

PARTNER	CONTACT	KORTING
 ELINDUS energieleverancier voor ondernemers	Leden kunnen ons steeds contacteren via het e-mailadres: slagers@elindus.be.	Promo voor de leden van de Landsbond: we werken met een zeer scherpe variabele formule zonder enige vaste vergoedingen.
 FOOD TALENTS	03/211 09 03 Info@foodtalents.be	Wij bieden u een persoonlijke aanpak en kwalitatieve opvolging.
 GLORY	02 749 96 30 (OPTIE 1 – Nederlands en dan optie 3 – Commerciële Dienst) info@glory-global.com	GLORY CASHINFINITY™ - oplossingen bevorderen het geautomatiseerde cashbeheer op elk verkooppunt. Het is essentieel dat u kosten kan besparen en geen tijd verliest met vervelende en tijdrovende taken zoals het tellen en verwerken van cashgeld. Om zich als beenhouwer maximaal op klantenservice te kunnen richten zijn onze geautomatiseerde betalingssystemen absoluut een meerwaarde. Wij bieden voor alle beenhouwersbond-leden een korting van 5% op de betaalautomaten en een gratis klantenscherp.
 HANDEL & DIENSTEN INDUSTRIE	0474/27.66.62 beenhouwers@hdi.be	We hebben voor de leden van de Landsbond een speciaal groepstarief opgesteld dat meer dan 20% lager ligt dan gebruikelijk. Bovendien loopt dit percentage nog op aangezien in dit groepstarief bijzonder veel zaken standaard inbegrepen zijn waar gewoonlijk wel iets extra voor aangerekend wordt (geen extra kosten voor berekening eindejaarspremie, vakantiegeld, dimona-aangifte, berekening echocheques, jaarlijkse kosten enz)
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.	<ul style="list-style-type: none"> Het Landsbond der Beenhouwers lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke 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.
 jummi Tasty X Local	Sel Lambaerts 0494/75 13 58 info@jummi.be	De vaste instapkost is 500 euro (btw inclus), leden van de Landsbond mogen instappen met een korting van 50 euro : 450 euro (btw inclus).
 LIMAS@home tijdskritisch en vakkundig	CHRISTOPHE MASSON 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
 LIXERO	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 l.cornez@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
 LUX	JEROEN SCHELLEKENS 0472/25 52 57 www.luxverlichting.be	10 % korting voor onze leden
 meat time	HENK DE VLIAGER 0496/36 87 15 devliagerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
 Mediwet	ANN VAN EENOGHE 09/221.06.07 ann.van.eenoghe@mediwet.be	Uw voordeel geen opstartkosten, geen administratieve jaarbijdrage/beheersbijdrage voor leden van de Landsbond.

PARTNER	CONTACT	KORTING
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	Als Landsbond-lid geniet u, boven op de competitieve voorwaarden van Monizze, ook een exclusieve korting in voor ecocheques (PC 201)! Ecocheques zijn vanaf 2021 verplicht elektronisch. Elektronische ecocheques: · Gratis activatie van de klantenrekening · 30% korting op de bestelling van de eerste Monizze-kaart per werknemer Waarom steeds meer bedrijven voor Monizze kiezen? Monizze biedt: · Een vaste én duurzame prijszetting · Géén wachtlijn of keuzemenu · Een volledige 'ontzorging' voor de zaakvoeder en/of HR-afdeling (inclusief de overstap naar Monizze) · Meer voordelen voor de werknemers door onze innovatieve APP. Neem hier gerust een kijkje: https://www.monizze.be/nl/app/ Om van dit aanbod te genieten, gelieven contact op te nemen via partner@monizze.be of via 02/891.88.44.
	DAVE PEETERS dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	My Flexi-Job en De Landsbond der Beenhouwers slaan de handen in elkaar. Vanaf nu krijgen leden 10% korting op al hun bestellingen bij dé vacaturesite voor flexi-jobs. Zoek jij voor jouw zaak dus voordelig extra personeel? Plaats dan hier (https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouders-ledenkorting) jouw vacature met korting en bereik meer dan 60.000 flexijobbers (https://myflexijob.be/zoek-eeen-flexi-job/). Veel succes!
	MICHAEL VALCKIERS 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
	ANNICK MISSANT 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
	LOTTE FLAMÉE 09/3957721 - 0478/685219 lotte.flamee@nestor.be www.nestor.be	De leden van de Landsbond ontvangen € 1 korting op elk gepresteerd uur door de medewerker onder flexi-job statuut.
	Contacteer PlusDeals via info@plusdeals.be of 016/295805 Vermeld actie Ledenkaart Landsbond der Beenhouwers Wij komen graag bij u langs voor meer uitleg & een demo	Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · 45 Euro/maand ipv 59 Euro/maand voor het PlusDeals open spaarsysteem (bij intekening voor 31/12/2015) · Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden · Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging · Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties. · Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem · Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden · Behalve kaart, ook gratis app · Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem · Gebruiksgemak voor handelaar en klant · Moderne uitstraling
	FILIP VAN DAMME Algemeen nr 050 23 19 60 E-mail: info@q-bit.be	Wij bieden unieke & flexibel uitbreidbare oplossingen voor Retail-omgevingen waar functionaliteit troef is ! Experts in retail, hardware & software, installatie en support'.
	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.

PARTNER	CONTACT	KORTING
	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
	Renewi NV Afvalexpert: 03/443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	GRATIS afvalscan met onze afvalexperten inclusief verbetervoorstel van de huidige situatie. Duurzaamheidslabel om uw duurzaam imago uit te dragen naar uw klanten.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	actie: Gereduceerd tarief
	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)
	cc@suez.com (klantendienst Suez). U kan tijdens de kantooruren ook onze klantendienst contacteren op 02/209 70 00.	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	02/547 55 .88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief is 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief is 1,5% ook voor bedragen boven de €10 (met een minimum van €0,10).
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiteur
	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	MICHEL VALENTYN 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.
	CHRISTOF LONGUEPEE 02/521 63 06	5% korting
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP CAROLINE VANHEEDE 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

PARTNER	CONTACT	KORTING
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
	NICO WAUTERS 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5% bij aankopen van minder dan € 25, - 10% vanaf aankopen van + €25 met uitzondering van -15% op aankopen boven € 75 in rubriek sanitaire benodigdheden zoals buizen, aflopen etc., -5% op afsluitingen bekaert, - 5% op tuinmeubelen, -5% op filmrollen en rollen in polyethyleen. geen prijskorting op afprijzingen of speciale aanbiedingen.
	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)
	BENOIT HAESBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0)/4 290 00 03	Zenobe stelt aan de leden van de Landbond voor om gratis en zonder enige bijkomende verplichting een energiebalans uit te voeren. De balans richt zich op de volgende punten: 1. Energieaankoop Analyse van de factuur, risico-en verbruiksprofiel. Aanbevelingen en commercieel voorstel. Voordeel: Elk lid ontvangt bij het onderschrijven van een leveringscontract een aankoopbon ter waarde van € 50 voor de aankoop van ledverlichting op de webiste van onze partner win4led.be 2. Vermindering van het verbruik. - Monitoring van de verbruiksposten (essentieel voor klanten die gebruik maken van hoogspanning) Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Studie voor het optimaliseren van de verlichting, voorstel van LEDoplossing aangepast aan de beenhouwerij met een berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 10% op het materiaal en de plaatsing - Haalbaarheidsstudie wat betreft de plaatsing van zonne-energie met berekening van terugverdieneffect op de investering Voordeel: 5% op het materiaal en de plaatsing

Traiteur Goût, Sijsele



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Regionaal Gent

Marc en Hilde Haegeman waren de stuwende kracht achter het evenement georganiseerd op 5 september laatstleden in Gentbrugge waarbij de beenhouwers, aangesloten bij de Beenhouwersbond van Gent, zich konden inschrijven om Ambassadeur Lekker van bij Ons te worden en waarbij een talrijk opgekomen publiek kennis kon maken met de foodtrucklekkernijen van Lekker van bij Ons.

Vlam zorgde voor de foodtruck, het stadsbestuur van Gent voor de ondersteuning, Marc & Hilde en het team van de Beenhouwersbond van Gent voor een feilloze organisatie van het evenement. Dit was promotie voor Belgisch vlees ten top. Meer dan 500 consumenten konden tijdens de feestelijkheden op het Gentbruggeplein kennis maken met ons heerlijk Belgisch vlees.

En of ze het apprecieerden!





Eco-trends : Boodschappen doen met eigen doosjes!

We hebben nu al een jaar te maken met een gezondheids crisis. Ontsmettingsmiddelen, maskers en handschoenen maken deel uit van onze dagelijkse routine in de strijd tegen het coronavirus. Maar waar is het evenwicht met deze nieuwe praktijken?

U hebt het al misschien zelf meegemaakt... een klant die met zijn eigen doosjes en bakjes aan de bedieningstoog staat om zijn inkopen mee naar huis te nemen...

Afvalarm winkelen is inderdaad een groeiende trend. Het principe is eenvoudig: de klant brengt zelf zijn doosjes, potjes, bakjes en zakjes mee zodat hij zonder verpakking naar huis kan gaan.

De Zero Waste consumptie is een manier om duurzamer en milieuvriendelijker te consumeren en minder afval veroorzaken is daarvoor essentieel. Maar het is niet altijd even makkelijk om verpakkingsvrij te winkelen. U hoeft maar een supermarkt binnen te wandelen en zien hoe dat de meerderheid van de producten in de rekken verpakt is in verschillende lagen plastic.

Als winkelier kan u ook zelf meedoen aan deze Zero Waste filosofie door verpakkingen en afval aan de bron te vermijden, wat u ook besparingen kan opleveren.

Wat denkt het FAVV hierover? Het FAVV staat 100% achter zo'n Zero Waste consumptie, zolang die in overeenstemming blijft met de wet en de consument geen risico loopt. De Belgische wetgeving sluit niet uit dat de consument zijn eigen verpakkingen gebruikt om zijn inkopen mee te nemen zolang de verpakking proper is en geschikt is voor de te verpakken goederen. De basis normen omtrent hygiëne zijn dus natuurlijk van toepassing.

Het FAVV geeft ook nog enkele bijzonderheden mee waar rekening mee moet gehouden worden opdat alles zonder risico verloopt:

- De verpakking (doos, fles, zak, ...) die de consument aan de verkoper geeft moet proper zijn.
- Deze verpakking moet geschikt zijn om voeding in te verpakken. Een plastic zak die bijvoorbeeld bij de aankoop van schoenen meegegeven werd is niet geschikt, de plastic fles van een wasverzachter evenmin. Twijfelt u? Er bestaat een uniek logo dat uitsluitel geeft: staat er een labeltje met een vork en glas op de verpakking, dan is die geschikt voor voeding.
- De verpakking moet geschikt zijn voor het specifieke gebruik dat er aan gegeven wordt. Om een warme maaltijd of warm voedsel mee te nemen, moet de verpakking warme gerechten kunnen bevatten. En zure voedingsmiddelen worden beter niet meegenomen in een aluminium verpakking wegens een risico op chemische reactie.
- De consument die zijn eigen verpakking aanbiedt moet beseffen dat hij dit doet op zijn eigen verantwoordelijkheid. De slager, bakker, het grootwarenhuis of anderen kan dus niet verweten worden dat de verpakking vuil is of aan de basis van een indigestie ligt ...

U hebt dus steeds het recht om het gebruik van een verpakking van de consument te weigeren. Het is zelfs een plicht als het gebruik van deze eigen verpakking de algemene hygiëne in gevaar kan brengen.

Bron: FAVV, Nieuwsbrief 70, pagina 8.

Heeft u vragen omtrent uw reiniging ? Neem zeker contact op met uw nieuwe hygiëne expert Ayman (0473/96 36 68).



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

PROMO

1 SET HYGIËNEPLANNEN

GRATIS*

bij aankoop van
2 DOZEN
Realco
producten



clickandclean.be
Eenvoudig, snel² en veilig bestellen

REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE

* Geldig in België op alle leveringen vanaf 01/09/2021 tot en met 30/09/2021.

QUALITY TIME
OP & ROND DE TAFEL

Kies voor van bij ons tijdens

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET





**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

Van 8 tot en met 15 oktober

Recepten en inspiratie op lekkervanbijons.be



MEAT EXPO 2021

Exclusief voor nieuwe klanten

Beste leden,
In kader van de Meat Expo 2021 geeft SUEZ extra kortingen voor nieuwe klanten en startende bedrijven.

- **Wil je graag klant worden en profiteren van een extra besparing?**

SUEZ is sinds 5 jaar partner bij voorkeur van de federatie. Alle leden van de federatie die tijdens de maand oktober een overstap maken naar SUEZ krijgen tijdelijk extra promoties op hun afvalfactuur.

- **Start je een nieuwe beenhouwerij en ben je lid van de federatie?**

SUEZ is de partner bij voorkeur voor startende ondernemingen. SUEZ biedt de nieuwe leden bovenop de bestaande acties nog heel wat extra's.

Eén boodschap: Contacteer ons vandaag nog en geniet van deze uitzonderlijke promoties!

Hoe ga je te werk? Bezorg ons je gegevens (Naam, Adres, firmanaam, btw nummer, telefoonnummer en federatienummer) door een e-mail te sturen naar rob.vanroy@suez.com met de vermelding Meat Expo 2021.

Wij contacteren u voor een besparing op uw huidige afvalfactuur.

Deze actie is geldig van 01/10/2021 tot 31/10/2021.



**Aanvragen zijn mogelijk tussen 01/10/2021 en 31/10/2021. Deze korting is geldig tijdens de periode 2021 en kan niet worden gecombineerd met andere promoties of kortingen. Om voor deze korting in aanmerking te komen, moet de aanvrager lid zijn van de Nationale Federatie van Slagers, Delicatessen en Traiteurs. De leden zijn verantwoordelijk voor de toepassing van de korting, er is geen automatische toekenning van deze korting. De kandidaat geeft SUEZ de toestemming om hem te contacteren en zijn gegevens te gebruiken voor commerciële doeleinden gedurende deze periode. Deze actie is alleen van toepassing op contracten van ten minste 3 jaar of meer. Alleen van toepassing op containers met herhalende diensten. Deze actie geldt alleen voor niet-bestaande SUEZ-klanten.

ONTDEK DE NIEUWE SMAAKMAKERS IN ONS GEVOGELTEGAMMA



NIEUW

- ✓ ECHT BELGISCH VAKMANSCHAP
- ✓ ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS OF SMAAKVERSTERKERS

KIPFILET AUSTRALIAN
SMOKEY BBQ

DISNEY MICKEY
KIPPENWORST

KIP AAN 'T
SPIT VERGETEN
GRÖENTEN

ONTDEK ONS VOLLEDIG
GAMMA OP

MY.IMPERIAL.BE


Imperial

ALLES VOOR DE VAKMAN

VOLG ONS OP FACEBOOK VOOR DE
NIEUWSTE TRENDS EN INSPIRATIE

[IMPERIAL - HAMIGO'S](#)

DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET

van 8 tot en met 15 oktober 2021

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

Van 8 tot en met 15 oktober 2021 zet VLAM voor de vijfde keer op rij deze Belgische klassieker in de kijker tijdens de Week van de steak-friet.

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

De Week van de steak-friet krijgt heel wat zichtbaarheid op de winkelvloer en bij slaggers. Profiteer met jouw zaak mee van deze gratis aandacht! Organiseer tijdens deze week een smakelijke actie in

jouw winkel en laat het weten aan je klanten op social media en met de affiche die je in het volgende magazine terugvindt.

RUNDVLEES VAN BIJ ONS

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

Wist je trouwens dat het aanbod van rundvlees van bij ons enorm gevarieerd is? Er bestaat een uitgebreide keuze aan rassen met elk hun eigen smaak. Onze

nationale trots, het Belgisch witblauw: supermals, smaakvol vlees met weinig vet. Of denk aan het roodbont ras uit het Kempische landschap, wiens vlees een diepe indruk maakt op het bord: mals, dieprood en met een volle smaak. Smaak en kwaliteit hebben alvast alle rassen met elkaar gemeen. Want bijna nergens wordt rundvlees zo streng gecontroleerd en gesoigneerd als bij ons. Zowel op de wei als op het verkooppunt. Ontdek alle rassen in op www.lekkervanbijons.be/vlees/de-belgische-rundveerassen.

Het is niet omdat het de week van de steak-friet is dan je geen andere steakbereidingen kan promoten. Heel veel consumenten zijn verzot op steak-friet maar er zijn er ook die geen frietjes lusten. Speciaal voor hen hebben wij hieronder enkele andere steakrecepten geselecteerd uit het enorme gamma dat lekkervanbijons.be groepeerst.



RECEPTEN

Gegrilde steak met romescosaus en gepofte krieltjes



Gegrilde steak mag niet ontbreken op een heerlijke BBQ-avond. Serveer met een fris maar pittig sausje van paprika. De gepofte krieltjes maken dit hoofdgerecht helemaal af.

Ingrediënten

4 steaks
700 g krieltjes
enkele takjes rozemarijn
enkele takjes tijm
blaadje laurier
½ citroen
80 g veldsla
2 tl komijnpoeder
2 tl gedroogde oregano
handvol verse oregano
olijfolie
peper en grof zeezout

Romescosaus

2 zoete puntpaprika's
1 rode chilipeper
2 teentjes knoflook
2 tl zoet paprikapoeder
80 g amandelen, geroosterd
2 el rode wijnazijn

Recept

Maak de krieltjes:
Kook de krieltjes 5 minuten in licht gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken.
Leg ze op een stuk aluminiumfolie, bedruppel met olijfolie en bestrooi met zout. Leg er de rozemarijn, tijm, laurier en de halve citroen bij en vouw het folie goed dicht. Leg het pakketje

op het barbecuerooster en laat 20 minuten garen.

Maak de romescosaus:

Leg de puntpaprika's en de chilipeper op het barbecuerooster en blaker het vel zwart. Laat afkoelen en verwijder het vel. Doe alles in een blender, voeg de look, amandelen, azijn en paprikapoeder toe en mix fijn. Voeg beetje bij beetje wat olijfolie toe en mix tot een smeugige saus. Kruid met peper en zout. Maak het vlees:

Kruid de steaks met het komijnpoeder, oregano, peper en zout. Besmeer met olijfolie en grill ze 3 minuten langs elke kant op de barbecue.

Laat ze daarna 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrooi met de verse oregano.

Afwerken:

Serveer de steaks met de romescosaus, de gepofte krieltjes en de veldsla.

Gegrilde steak met een warme salade van rode bieten en witloof



Belgisch witblauw is heerlijk in combinatie met een warme salade van rode bieten en witloof, op smaak gebracht met balsamicoazijn, tijm en oregano.

Ingrediënten

4 stronken witloof
800 g steak Belgisch witblauw
2 rode uien
2 el verse tijmblaadjes
400 g voorgekookte rode bieten
100 g boerenkool
4 el balsamicoazijn
olijfolie
peper en zout

Recept

Kruid de steaks met peper en zout en bak ze in vetstof aan, 2 à 3 minuten langs elke kant. Haal uit de pan en laat ze rusten onder aluminiumfolie.
Blus de pan met een scheutje water en roer aanbaksels los.

Roer er een klontje boter onder en hou de saus warm. Snijd de uien in halve ringen en de rode bieten in partjes. Hak de boerenkool fijn. Gebruik dezelfde pan en roerbak de uienringen 5 minuten in olijfolie. Maak de blaadjes van de witloofstronken los en voeg bij de rode ui. Schep er ook de rode biet en boerenkool onder. Bak nog eens 4 minuten verder. Breng op smaak met balsamicoazijn, tijm, oregano, peper en zout en bak nog 1 minuut verder. Snijd de steak in plakjes. Schep de warme salade op de borden en leg er de plakjes steak bovenop. Serveer meteen.

Blonde d'Aquitaine steak met verrassende gratin dauphinois

De blonde d'Aquitaine steak is een culinaire topper maar ook de speciale gratin dauphinois met pastinaak en oude kaas moet niet onderdoen. Kortom: dit hoofdgerecht verdient een plaatsje op jouw feestmenu.

Ingrediënten

4 steaks Blonde d'Aquitaine

1 zoete ui

3 teentjes knoflook

300 g pastinaak

300 g selder

300 g aardappelen (bintjes)

2 el verse tijmblaadjes

2 el rozemarijntakjes

sap van 1 citroen

250 ml slagroom

150 ml volle melk

150 g oude kaas, geraspt

200 ml runderbouillon

2 el fijngehakte krulpeterselie

nootmuskaat

boter

olijfolie

peper en zout



Recept

Verwarm de oven voor op 180°C.

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

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

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

Kruid met peper en zout en bak ze in boter op hoog vuur 3 minuten langs elke kant (voor medium gebakken).

Laat de steaks daarna onder folie 2 minuten rusten.

Roer de bouillon door het bakvet en breng al roerend aan de kook. Laat inkoken tot een lekkere saus. Werk af met de peterselie.

Serveer de gratin met de steaks in de vleessaus.

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

**BESTELFORMULIER PROMOPAKKETTEN RUNDVLEES QUALITY TIME
(RECEPTENFICHES, PRIKKERS EN INPAKPAPIER RUNDVLEES) ZOLANG DE VOORRAAD STREKT.**

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

Naam..... Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

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

Datum..... Handtekening:





Kleine aankondigingen

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

IMMO

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

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

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

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

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

TE HUUR : VERNIEUWDE SLAGERIJ MET WOONST – GOEDE LIGGING
– TROUW CLIËNTEEL – REGIO SCHELDELAND.
TÉL. :: 0476482347

MATERIAAL

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

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

ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

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

September is traditioneel de maand van de lege portemonnee.

Heel wat gezinnen hebben de afgelopen weken heel veel geld uitgegeven aan vakantie, vrije tijdsbesteding en uiteraard ook aan de terugkeer naar school. Er komt heel wat kijken bij de aanvang van een nieuw schooljaar.

Ieder kind droomt van een nieuwe boekentassen, mooi turnpakje en modern schoolgerief. Niet alleen de schooluitgaven swingen de pan uit maar ook de sportacademie gaat weer open met als gevolg dat het jaarlijks lidgeld van de sportvereniging betaald moet worden. De kosten voor een doorsnee gezin lopen in de honderden euro's. En dat laat zich wel een beetje voelen in de winkel. Deze maand mag het voor velen gerust een beetje minder zijn. Gehakt, spek, kip een eitje en groentjes ... zijn goedkope en gezonde alternatieven voor wie het deze maand iets moeilijker heeft.

Wij geven hierna alvast enkele leuke receptjes die vriendelijk zijn voor de portemonnee en gesmaakt zullen worden door de kids.

Gehaktballetjes met krieken kerstomaten



Eet je graag gehaktballetjes en wil je eens een nieuw recept proberen? Dan zijn deze gehaktballetjes met krieken iets voor jou. Lekker in combinatie met puree en verse kruiden.

INGREDIËNTEN

Voor de kervelpuree

800 g aardappelen

1 bussel kervel

scheut melk

peper en zout

nootmuskaat

Voor de gehaktballetjes

700 g gemengd gehakt

1 ei

60 g paneermeel

1 el plantaardige olie

Voor de krieken

500 g verse krieken op sap (ontpit)

45 g witte suiker

1 à 2 el aardappelzetmeel of maïzena

BEREIDING

Schil de aardappelen en kook ze beetgaar in gezouten water.

Meng intussen het gehakt met het losgeklopt ei, paneermeel, peper en zout. Rol er balletjes van en bak de balletjes in een pan met wat olie tot ze mooi goudbruin zijn.

Maak intussen de warme krieken. Doe een beetje van het kriekensap in een kommetje of tas en meng er het aardappelzetmeel of de maïzena onder. Klop goed los.

Doe de rest van de krieken met het sap in een steelpannetje. Voeg er de maïzena bij en roer voorzichtig tijdens het opwarmen zodat het sap mooi kan indikken.

Hak de helft van de kervel fijn.

Plet de aardappelen en meng er de kervel onder. Doe er wat melk bij, kruid met peper, zout en nootmuskaat. Pureer tot een mooi geheel en houd warm.

Schep de kervelpuree op de borden. Schik er de gehaktballetjes bij en lepel er wat warme krieken op. Werk af met wat verse kervel.

Stoempbroodje met worst

Ingrediënten

4 stronkjes witloof

4 piccolo's

4 worsten

½ bloemkool, in roosjes

500 g bloemige aardappelen

800 ml groentebouillon

1 ui, gesnipperd

200 ml melk

200 g geraspte kaas

peterselie

bieslook

boter

nootmuskaat

peper en zout



Eet je het liever zonder broodje? Verdeel dan de stoemp in een ovenschotel. Duw er de gebakken worsten in. Strooi er de kaas over en gratineer onder de grill.

Recept

Schil de aardappelen en snijd in stukjes. Kook de aardappelen gaar in de groentebouillon.

Fruit de gesnipperde ui in wat boter. Voeg de bloemkoolrosjes en witloof toe en bak tot alles lichtjes begint te kleuren. Laat nog verder sudderen onder een deksel tot de bloemkool gaar is.

Pureer de aardappelen en meng met de gestoofde groenten, extra klontje boter en de melk. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Bak de worsten goudbruin. Snijd de piccolo's open en lepel er wat van de stoemp op. Leg er een worst bovenop en strooi er de kaas over. Laat nog 3 à 5 minuten gratineren onder de grill tot de kaas mooi gesmolten is.

Gehaktbrood met verse kruiden en spek



Een gehaktbrood maken dat even lekker is als die van de bomma? Dat doe je met dit recept voor gehaktbrood met verse kruiden en spek.

Ingrediënten

2 el olijfolie + extra
2 uien
2 wortels
1 stengel selder
8 blaadjes verse salie
4 takjes verse rozemarijn
120 g hazelnoten, geroosterd
80 g vers geraspte Parmezaan
200 g paneermeel
1 kg varkensgehakt
2 tl graanmosterd
2 eieren
12 plakjes gerookt spek
500 ml kippenbouillon
2 el zwarte bessenconfituur
1 el tapenade van zongedroogde tomaten

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de wortels en snijd in schijfjes. Pel de ui en snijd in kleine stukjes, samen met de selder.

Verhit 2 el olijfolie in een pan en stoof de ui, wortel en selder ongeveer 15 minuten gaar op een laag vuur.

Hak de helft van de verse kruiden fijn en voeg ze bij de gestoofde groenten. Laat dit even afkoelen.

Hak de geroosterde hazelnoten grof.

Neem een ruime kom. Meng het gehakt in de kom samen met de eieren, Parmezaan, paneermeel, hazelnoten, mosterd en de gestoofde groenten. Kneed het geheel goed door en breng op smaak met peper en zout.

Schik het gehaktbrood in het midden van een bakschaal. Leg hierover het gerookte spek en lepel er nog een beetje olijfolie overheen. Dek de schaal af met aluminiumfolie.

Zet het gehaktbrood 30 minuten in de oven.

Meng de kippenbouillon met de overige helft van salie en rozemarijn, de confituur en de tapenade.

Haal de folie van het gehaktbrood en giet deze saus over het gehaktbrood in de ovenschaal. Plaats opnieuw in de oven en bak nog 45 minuten, of tot het gehaktbrood voldoende gaar is.

Serveer met aardappelpuree en seizoensgroenten.

Cloud eggs met gebakken spinazie, tomaat en champignons

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 eiwitheojes 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.

Aardappelburger



Een aardappelburger? Ja, het kan! Gebruik bloemige aardappelen, groene groenten en een scheutje melk om het geheel te binden. Een lekker vegetarisch alternatief voor tussen een knapperig broodje.

Ingrediënten

750 g aardappelen (bloemig)
350 g groene groenten (tuinbonen, sperziebonen, erwten)
2 el fijngehakte peterselie
3 el melk
peper en zout
nootmuskaat

Voor de afwerking:

1 krop sla
2 grote tomaten
1 ui
ketchup

Recept

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Plet ze tot puree met een aardappelstamper. Voeg er wat melk, peper en nootmuskaat aan toe. Meng goed en laat afkoelen. Kook de groenten gedurende 3 minuten en spoel ze meteen af met koud water. Laat uitlekken en volledig afkoelen. Meng de afgekoelde groenten en peterselie onder de aardappelpuree. Vorm met je handen schijfvormige burgers en haal ze even door de bloem. Bak de burgers 2 minuten langs elke kant. Serveer tussen een broodje en werk af met wat sla, schijfjes tomaat, uienringen en wat ketchup.

Hotdog met kippenworst en wittekool-salade



Ingrediënten

4 hotdogbroodjes
4 kippenworsten
100 g geraspte wortelen
100 g geraspte witte kool
2 el gedroogde cranberries
1 appel, in fijne lucifers gesneden
4 el mayonaise
peper en zout
4 blaadjes sla
1 tomaat

Recept

Bak de worsten gaar in wat boter. Meng ondertussen de geraspte wortel, witte kool, cranberries en appellucifers. Meng er de mayonaise door en breng op smaak met peper en zout. Snijd de broodjes open, leg er wat sla, een worst en een flinke lepel koolsalade op. Serveer meteen.





Porc Qualité Ardenne
een bijzondere coöperatie,
uniek in België

Een korte keten die **beantwoord aan de verwachtingen van de consumenten** : dierenwelzijn, diervoeding zonder antibiotica en zonder GGO's, een echte waardige vergoeding voor de varkenshouders, kwaliteitsproducten...

Een coöperatie van **lokale en familiale boerderijen**

Hoge kwaliteit : **smaakvol** en **dooregen vlees** !

Drie lastenboeken : **Hoevevarken, Biovarken** en **Vrij uitloop varken**



Van Riek tot Vork

met de steun van
Apeaq-W

WWW.PQA.BE -



Gepaneerde schnitzels met paneermeel anti-afval

en: voor 4 personen - 4 schnitzels

4 varkensschnitzel van "Le Porc Fermier"
van "Porc Qualité Ardenne"

Enkele sneetjes droog brood naar keuze
(wit, grijs, meergranen etc.)

2 eieren

Neutrale olie (pinda of zonnebloem)

Zout en peper

Vorbereiding (15min):

Porc Qualité Ardenne is een coöperatie met waarden in lijn met onze tijd, en de strijd tegen afval is een fundamentele waarde die we dagelijks meer en meer moeten adopteren. Daarom bieden we jullie een "anti-afval" -recept aan dat jong en oud zal bekoren.

Begin met het mengen van je brood om een mooi fijn paneermeel te krijgen. Meestal doen we dit altijd met witbrood, maar probeer het bij andere soorten brood, je zult verrast zijn door de kleur van je gepaneerde schnitzels. Het brood moet echt droog zijn om beter te kunnen bewaren (2 of 3 maanden) als je te veel hebt.

Breek vervolgens de eieren in een diep bord en klop ze op met peper en zout. Week je varkensschnitzels van van "Le Porc Fermier" van "Porc Qualité Ardenne" in het ei en daarna in het zelfgemaakte paneermeel. Kook uw schnitzels in hete, neutrale olie, +/- 5 minuten aan elke kant.

Ik serveerde dit met een heerlijke huisgemaakte tartaar (mayonaise met sjalotjes, peterselie en kappertjes) en een beetje citroensap. Een echte traktatie als hoofdgerecht maar ook als aperitief om te delen.

Eet smakelijk...



Wild van wild



Met de herfst in zicht trekt het wildseizoen zich op gang. Gastronomisch België doet er weer alles aan om ons culinair te verwennen met een heerlijk stukje wildgebraad, een terrine van hert of een slaatje met fazant. Ook in de beenhouwerij kan je toveren met wild. In de wildkalender kan je alle info vinden over wanneer welk stukje wild in je winkel mag liggen. Gebruik je fantasie en biedt je klanten een assortiment van wildpatés aan maar vergeet ook de bereidingen niet. Zelf wild maken is voor de meeste klanten misschien een brug te ver maar een kant-en-klare bereiding met wild zal zeker in de smaak vallen.

RECEPTEN

Fazant 'Brabançonne' met aardappelkroketten

Fazant 'Brabançonne' is een Vlaamse klassieker die zijn naam krijgt omwille van het gekaramelliseerde witloof dat erbij geserveerd wordt. Een heerlijk gerecht voor tijdens de feestdagen!

Ingrediënten

1kg bloemige aardappelen

1 fazant

12 stronkjes witloof

2,5 dl lichte gevogeltebouillon

2 eigeel

3 eiwitten

1/2 dl arachideolie

100 gr boter

1 el gehakte peterselie

enkele el bloem

paneermeel

nootmuskaat

peper en zout

Recept

Verwijder de laatste pluimen van de fazant met een bunzenbrander.

Kook de geschilde aardappelen gaar in ruim gezouten water, giet af en laat kort drogen op een hoog vuur. Pureer de aardappelen. Roer er de eidooiers door en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat afkoelen en vorm met de spuitzak of kroket-tendraaier kleine kroketjes.

Laat enkele uren rusten en haal achtereenvolgens door bloem, eiwit en paneermeel.

Verhit een pot waarin de fazant net past en bak de fazant rondomrond aan in de helft van de boter en olie, kruid met zout en peper en zet in een voorverwarmde oven op 190°C.

Maak het witloof schoon en blancheer, voeg na 40 minuten het witloof bij de fazanten, ververs de bakboter en bak nog een 15-tal minuten verder.

Haal de fazant en het witloof uit de pan, giet het vet weg en blus met de gevogeltebouillon, laat inkoken tot een lichte jus.

Versnijd de fazanten van de karkas. Serveer op warme borden, schik er witloof langs, strooi er peterselie over en nappeer met de jus. Bak intussen de aardappelkroketten en serveer deze afzonderlijk.

Aardappel- en parelhoenbeignets met Oud Brugge

Maak een beslag van melk, eieren en Oud Brugge voor een heerlijk krokant korstje rond de aardappel-parelhoensatés.

Ingrediënten

4 grote, vastkokende aardappelen (150 g elk)
200 g parelhoenfilet
2 citroenen
100 g Oud Brugge, geraspt
2 eieren
groentebouillon (2 à 3 dl)
1,5 dl melk
2 el dragonblaadjes
150 g bloem
peper en zout
satéstokjes

Recept

Snijd de geschilde aardappelen en de parelhoenfilets in dobbelsteentjes van 2 cm op 2 cm.

Voeg de koude groentebouillon toe en kruid met peper en zout. Klop de eieren en de melk. Meng met de bloem en roer tot een glad beslag. Voeg de geraspte kaas toe en meng nogmaals.

Maak nu de beignets door de aardappelen en de parelhoen op de satéstokjes te spiesen.

Draai deze door de fijngehakte dragon en schep erna door het beslag.

Bak gedurende 3 minuten in de frietketel op 170°C.

Serveer met een aantal partjes citroen.

Tajine met witloof en gegrilde eendenborstfilet

Deze tajine met witloof is een heerlijke combinatie van Noord-Afrikaanse kruiden en Belgische topproducten.

I

Ingrediënten

8 stronkjes miniwitloof
3 uien
2 stukken eendenborstfilet
250 g couscous
125 g rozijnen
1 teentje knoflook
1 cm gember
1/2 kl kaneelpoeder
1/2 kl Ras el hanout
snuifje saffraanpoeder
250 ml kippenbouillon
zeste van sinaasappel
4 el olijfolie
½ bosje bladpeterselie
peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 220°C.

Maak de couscous zoals aangegeven op de verpakking.

Snijd de ui in partjes en stoof glazig in een pan met wat olijfolie. Doe de ui daarna in de tajine.

Snijd de knoflook en de gember fijn. Meng met de rozijnen, het kaneelpoeder, de helft van de Ras el hanout, het saffraanpoeder en een beetje olijfolie en peper. Overgiet met de kippenbouillon. Snijd de bladpeterselie fijn en voeg het samen met de zeste van de appelsien aan het mengsel toe. Zet 20 minuten in de oven.

Spoel het witloof en halveer in de lengte. Verwijder de harde kern. Snijd iedere helft in de breedte nog eens in twee. Doe het witloof samen met de resterende Ras el hanout in de tajine.

Zet het deksel op de tajine en laat nog 20 minuten voort garen op 200°C.

Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het vetlaagje van de eendenborstfilets. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de eendenborst aan de vleeskant dun met olijfolie. Verhit de grillpan en grill de filets op het vetlaagje 4-5 minuten. Keer ze om en grill ze nog 1 minuut. Leg de filets op een bakplaat en laat ze in de oven nog 5 minuten verder garen.

Laat de gegrilde eendenborst even rusten alvorens in plakjes te snijden. Serveer met de couscous en werk elk bord af met een plakje bladpeterselie.

Eend met chutney van tomaat en appel

Ingrediënten

4 ontvelde tomaten
4 appels
1 ui
scheutje olijfolie
2 steranijs
1 kaneelstokje
2 el bruine suiker
1 el wijnazijn
1 eendenfilet met vel
peper en zout

Recept

Maak de chutney

Pel de tomaten en snijd ze in gelijke blokjes, schil de appels en versnijd in gelijkmatige stukjes. Pel de ui en snijd in reepjes.

Verhit de olijfolie en voeg de tomaten, appels en ui toe. Aromatiseer met steranijs en kaneel en voeg de suiker toe.

Voeg nu ook de wijnazijn toe en laat alles op een laag vuur sudderen.

Voor de eend

Snijd de velkant van de eendenfilet kruiselings in.

Verhit een pan en leg de eendenborst met de velkant in de pan (extra vetstof is niet nodig, velkant smelt uit). Laat de velkant korsten en keer om.

Bak verder af in de oven : 6 min - 200 °C. Kruid met peper en zout. Haal uit de oven en laat even rusten.

Schik de chutney in een cirkel op het bord en leg erbovenop enkele sneetjes eendeborst, mooi rosé gebakken.



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, fazanthenaan 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		
fazantheaan	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	28/02	01/03	14/08
houtduif	15/09	28/02	01/03	14/09
vos	15/10	28/02	15/05	14/10
kievit			01/01	31/12
verwilderde kat	1-jan	31-dec		

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



Slagerij Boudin - Oosterzele

Op maat van uw succes.

De rendabiliteit van uw slagerij verhogen? Daarvoor geeft u elke dag het beste van uzelf. Alleen gaat dat nóg beter in een winkel die tegelijk uitermate praktisch is voor u en uitnodigend voor uw klanten. We delen uw liefde voor het vak en luisteren naar uw wensen en noden. We bundelen onze kennis en ervaring in een helder concept: we installeren het perfect passende interieur, met koeling op maat. Onze ontwerpen hebben maar één focus: de rendabiliteit van uw zaak verhogen. Dankzij de ingebouwde flexibiliteit en het verhoogde onderhoudsgemak verdient u uw investering sneller terug.

integral-interieur.be

Zeelaan 7A, B-9900 Eeklo | +32 9 377 21 19

integral
interieur

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

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

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

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



Word ambassadeur
LEKKER VAN BIJ ONS

en deel met iedereen
jouw passie voor lokaal

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

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

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

ALLE INFO OP:

www.voedselverbindtboerenburger.be

INSCHRIJVINGSFORMULIER

Slagerij:

Voornaam: Achternaam:

Adres:

Postcode: Plaats:

BTW- of ondernemingsnummer:

Telefoon of gsm-nummer:

Website:

Korte omschrijving van je activiteiten:

Hoe breng jij lokaal lekkers naar de voorgrond?

.....
.....
.....

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

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

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

Ik bevestig de kennisname en aanvaarding van de verwerking van de meegedeelde persoonsgegevens door VLAM. Volgens de voorwaarden opgenomen in het gebruiksreglement en de privacyvoorwaarden. De gegevens worden gebruikt voor de administratieve verwerking van je aanvraag en worden voor 5 jaar bijgehouden.

19 oktober 2021
Vierde Avond van de West-Vlaamse slager

KOM & ONTDEK

acht innovatieve producten voor jouw slagerij



19/10/2021
HUIS VAN DE
VOEDING

ROESELARE

Schrijf je gratis in:

www.100procentwest-vlaams.be/avond-slager

100%

WEST
VLAAMS
HOEVE – EN STREEKPRODUCTEN

www.100procentwest-vlaams.be



Proactieve energiepartner voor bedrijven

Een specialist die uw energiecontracten beheert, analyseert en bovenal uw belangen op lange termijn behartigt. Elindus doet precies dat. Als energieleverancier brengt het team expertise, betaalbare energie en innovatieve technieken binnen in uw bedrijf. Met een grote inhouse expertise en een aanpak op maat van uw actuele en toekomstige wensen en noden. Uw energiedossier in goede handen.

Elindus ontstond in 2012. Matthias Detremmerie, met professionele ervaring als energieconsultant, sloeg de handen in elkaar met jeugd vrienden in de sector van de zonnepanelen. De complementariteit en ambitie van de initiatiefnemers bleek een solide basis. Op een kleine tien jaar tijd groeide Elindus uit tot een succesvolle energiepartner voor bedrijven. Initieel in Vlaanderen, waar een sterk businessplan al snel een vergunning opleverde, nochtans geen evidentie als nieuwe speler in deze uitdagende markt. In mei 2013 leverden ze voor het eerst zelf elektriciteit. Het was het begin van een stevig groeitraject op de B2B-markt, met ondertussen ook Wallonië en Brussel als werkgebied.

EXPERTISE ALS MEERWAARDE

De accountmanagers van Elindus zijn stuk voor stuk energie-expert. Precies daarin zit de meerwaarde van Elindus voor bedrijven. Detremmerie legt uit: "We verkopen geen stroom, maar wel een energieplan. Door strategische en geïndividualiseerde aankoop kiezen we steeds de interessantste optie voor elke professionele klant. En dat gaat niet altijd over de prijs. We willen onze klanten ook klaarstomen voor de toekomst in hun technologiekeuzes en hun energiemix. De markt evolueert

razendsnel en expertise maakt het verschil. We hebben een jong en ondernemend team. Daarmee kunnen we voor heel wat bedrijven een meerwaarde betekenen."

Elindus heeft er net een grote verhuis opzitten. Ze verruilden Kortrijk voor Waregem. Niet zomaar een kantoorgebouw in Waregem, wel een nieuwe stek in de Elindus Arena, het stadion van Zulte Waregem dat de naam van de energieleverancier kreeg. De naamgeving is de kers op de taart van een jarenlange professionele samenwerking. "Hier kunnen we een echt energie-expertisecentrum uitbouwen. Het is een strategische ligging van waaruit we onze kennis over het hele land kunnen verspreiden en klanten ontvangen om onze expertise en innovatie met hen te delen. Helemaal klaar voor de toekomst."

Wilt u graag te weten komen wat wij voor u kunnen betekenen? Contacteer ons dan zeker via slagers@elindus.be of op het nummer 056/49 48 42.

Elindus
Meersstraat 13 bus 2.1
8790 Waregem

ELINDUS[®]
energieleverancier voor ondernemers

Geniet u al van ons voordelig groepstarief?



ELINDUS[®]
energieleverancier voor ondernemers

- ✓ 100% persoonlijk
- ✓ 100% professioneel
- ✓ 100% transparant
- ✓ 100% Belgisch

Correcte budgetafspraken

- Geen stilzwijgende verlengingen
- Transparante prijsafspraken
- Proactieve prijsupdates

Als energieleverancier hebben wij de verantwoordelijkheid om de energiekost van onze klanten onder controle te houden.



Als lid van de Landsbond der Beenhouwers geniet u van een voordelig energietarief.

Elindus Arena
Meersstraat 13 bus 2.1
8790 Waregem

T. +32 (0)56 49 48 42
E. slagers@elindus.be

www.elindus.be



Glorius helpt jullie verkoop!

- ✓ Door een opbouwende samenwerking
- ✓ Open communicatie
- ✓ Kwalitatief en mals vlees
- ✓ Marketingondersteuning

Word een van onze exclusieve ambassadeurs en neem contact op via glorius.be


Wil je Glorius in volle glorie aan het werk zien?

Let's meet op 26, 27, 28 en 29 september @ Meatexpo in Kortrijk en ontdek onze beestige stand!

GLORIUS
lekker - puur - eerlijk

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

RATIONAL



Nu pas beseffen we ten volle de echte waarde van het live mogen samenkomen!

We kijken er dan ook enorm naar uit om onze klanten opnieuw te ontmoeten op **Meat Expo 2021**. Bezoek onze stand (262) van 26 t.e.m. 29 september en ontdek de nieuwe iCombi en iVario Pro!

Ce n'est que maintenant que nous réalisons la vraie valeur de se rencontrer en direct !

Nous sommes donc très impatients de rencontrer à nouveau nos clients à **Meat Expo 2021**. Visitez notre stand d'exposition (262) du 26 au 29 septembre et découvrez le nouveau iCombi et iVario Pro !



Meer info?
Scan de QR code.

Plus d'informations ?
Scannez le code QR



SPINAZIE

GROENTE VAN DE MAAND

Popeye wist het al lang: spinazie is waanzinnig lekker! Verse spinazie, verwerkt in puree, als soep of zelfs in lasagne: met spinazie kan je in de keuken heel wat kanten op. Ontdek hieronder hoe je deze groene groente klaarmaakt en check onze lekkere recepten met spinazie.

Spinazie van bij ons is het hele jaar door verkrijgbaar. Wel verschillen de soorten afhankelijk van het seizoen. In de winter vind je vooral kleinbladige spinazie. Deze heeft sappige, fijne blaadjes en is ideaal om salades mee te maken. Grootbladige spinazie vind je daarentegen vooral in de zomer. Deze heeft grotere, meer stugge bladeren en wordt vooral gebruikt in warme gerechten.

HOE SPINAZIE MAKEN? 5 MOGELIJKE MANIEREN

Spinazie is een zeer veelzijdige groente die je op verschillende manieren kan maken. Ga je koken met verse spinazie, was de blaadjes dan eerst grondig. Laat ze daarna uitlekken en je kan aan de slag. Hoe je spinazie juist kan maken, leggen we graag uit:

VERSE SPINAZIE KOKEN

Na het schoonmaken leg je de spinazie in een ruime pan met weinig water en een snufje zout. Breng het geheel aan de kook en roer regelmatig om zodat alle blaadjes even gaar worden. Na 4 à 6 minuten kan je de spinazie afgieten met een vergiet.

Tip: spinazie slinkt heel hard, dus maak zeker genoeg! Zo'n 200 tot 300 gram spinazie per persoon is voldoende, voor salades reken je de helft.

SPINAZIE WOKKEN OF ROERBAKKEN

Warm een scheut olie op in de wok of pan en voeg de spinazie in porties toe (zo kan je de blaadjes beter omscheppen wanneer ze nog niet geslonken zijn). Schep regelmatig om en na 3 à 4 minuten is de spinazie klaar.

Tip: spinazie bevat oxaalzuur waardoor je tanden ruw kunnen aanvoelen. Bij gekookte spinazie giet je deze stof weg met het kookvocht, maar bij gewokte spinazie blijft ze bewaard. Voeg eventueel een scheutje room toe aan de spinazie zodra de blaadjes geslonken zijn om dit gevoel te verzachten.

QUICHE OF LASAGNE MAKEN MET SPINAZIE

Quiche of lasagne kan je met verse spinazie maken, maar ook de diepvriesvariant is hier perfect voor. Spinazie is erg lekker in combinatie met een tomatensausje of in een quiche met spekjes, blokjes ham of gehakt met ui en look. Stoof de spinazieblaadjes eerst aan en meng ze dan door de saus of vulling.

SPINAZIESOEP MAKEN

Het wordt niet vaak gedaan, maar je kan perfect een lekkere soep maken met spinazie. Een topidee dus als je een originele soep wil serveren! Tip: roer een losgeklopt eitje door de kokende soep zodat je sliertjes krijgt en werk af met geraspte kaas.

SPINAZIEPUREE MAKEN

Je kan spinaziepuree maken op twee manieren. Ofwel laat je de spinazie eerst sudderen in een beetje olie en roer je hem dan door de puree, ofwel hak je verse spinazie fijn en roer je deze door de stoemp. Door de warmte van de aardappelen zal de spinazie lichtjes mee garen én heb je geen extra pan nodig om de groente te stoven.

RECEPTEN MET SPINAZIE

SPAGHETTI MET ANDIJVIE, SPINAZIE EN BLAUWE SCHIMMELKAAS

Bolognese is altijd lekker, maar als je op zoek bent naar een nieuwe spaghettisous, dan moet je dit recept zeker proberen. Deze spaghetti heeft alles wat je zoekt: crunch van de spekjes en noten, een romige saus én een goede dosis kaas.

Ingrediënten

500 g spaghetti

6 plakjes spek

300 g kerstomaten

1 krop andijvie

200 g spinazie

2 sjalotten

2 tenen knoflook



200 g blauwe schimmelkaas, Bleu des Moines of Pas de Bleu
2 dl room
6 el panko
50 g walnoten
50 g rozijnen
3 el olijfolie
Peper & zout

Recept

Verwarm de oven voor op 100°C.

Spoel de tomaatjes en schik ze in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Laat ze 1 u drogen in de oven op 100°C.

Verwarm daarna de oven voor op 180°C.

Pel de sjalotten en snipper fijn. Fruit de sjalotten en knoflook in bakboter. Snipper de andijvie grof en voeg deze erbij. Laat de andijvie slinken en doe er daarna de spinazie bij. Roer nog een keer om en breng op smaak met peper en zout.

Kook de pasta gaar volgens instructies op de verpakking.

Bak het spek krokant. Laat goed uitlekken. Zet een pannetje op het vuur met wat olijfolie en bak er het panko en de gehakte walnoten in tot het panko goudbruin is.

Hak het spek fijn en meng onder de crumble. Meng er de rozijntjes onder.

Zet een pannetje op het vuur met de room en laat er de schimmelkaas in smelten. Roer tot de kaas is opgelost in de saus.

Meng de andijvie en spinazie onder de pasta, overgiet met de blauwe schimmelkaas saus en werk af met de crumble en serveer er de gesmolten tomaatjes bij.

FRITTATA MET VERSE SPINAZIE

Eieren en aardappelen, dat is een gouden combinatie. Voeg champignons en spinazie toe en geef jouw frittata een groen-teboost.

Ingrediënten

8 aardappelen (middelgroot)

400 g verse spinazie

250 g champignons

4 eieren

4 el melk

2 teentjes knoflook

olijfolie

nootmuskaat

peper

zout

Recept

Verwarm de oven voor op 200° C.

Schil de aardappelen. Kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze opdrogen op een zacht vuur. Snijd de aardappelen in dunne plakjes.

Spoel de spinazie. Roerbak de spinazie in een likje olijfolie, tot de blaadjes geslonken zijn. Kruid met nootmuskaat en laat ze uitlekken in een vergiet.

Borstel de paddenstoelen droog schoon. Snijd ze in fijne plakjes. Bak ze kort op een hevig vuur, tot al het water verdampt is. Kruid met peper en vermeng met de gepelde en geplette knoflook.

Klop de eieren los met de melk, peper en zout.

Vet een bakblik in met olijfolie. Vul het met laagjes aardappelplakjes, champignons en spinazie. Schenk er de eieren bij. Dek af met aluminiumfolie.

Zet het bakblik 20 minuten in de voorverwarmde oven.



RISOTTO MET JONGE PREI, BABY-SPINAZIE EN DOPERWTJES

Risotto heeft de reputatie een moeilijk gerecht te zijn maar met onze tips maak je een heerlijk smeugig risotto met groene groenten. Heerlijk!

Ingrediënten

3 sjalotten, zeer fijn gesneden
50 g boter
300 g risottorijst
1 glas droge witte wijn
1,2 liter hete groentebouillon
4 preiwitten (jonge prei), zeer fijn gesneden
4 handenvol baby-spinazie
250 g doperwtjes, geblancheerd en uitgelekt
150 à 200 g pecorino, versgemalen of indien niet voorhanden harde schapenkaas
1 tl citroenzeste
peper
zout

Recept

Snij de sjalotten zeer fijn. Laat ze zachtjes garen in de helft van de boter. Roer er de rijst gedurende een paar minuten door. Blus met de witte wijn en blijf roeren tot wanneer die volledig geabsorbeerd is. Roer nu telkens een pollepel hete bouillon door de rijst tot hij gaar is. Snijd de prei zeer fijn. Smelt ondertussen de resterende boter in een andere pan en laat de

prei lichtjes stoven. Haal van het vuur zodra de prei beetgaar is. Als de rijst bijna klaar is, roer je er de prei, de babyspinazie, de erwtjes, de helft van de kaas en de citroenzeste door. Kruid met peper en zout. Strooi er de rest van de kaas bovenop en serveer meteen.

LEKKER
VAN BIJ
ONS



LIXERO

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

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

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

T: +32 (0)4 79 56 50 28

E: L.cornez@lixero.eu



Lichtplannen Lichtadvies Projectondersteuning Montage



Geef jouw producten en passie een plaats op onze kaart!



Op 23 en 24 oktober organiseert Falders Food in opdracht van Toerisme Vlaanderen, in samenwerking met VLAM, de eerste editie van Open Producenten Dag.

Onder deze titel en in het kader van het Flanders Food Festival diezelfde maand, wil Vlaanderen niet alleen de relance van de horeca vieren, maar ook onze fantastisch lekkere Vlaamse producten en hun producenten in de kijker plaatsen.

Een unieke kans om uw product, uw productieproces, omkadering of passie te delen met het grote publiek. We roepen hierbij de Vlaamse producenten, telers, boeren, streekproducenten, makers en kwekers op om hun deuren open te zetten. Zodat iedereen kan kijken, ervaren, voelen én proeven waarvoor jij leeft, waar jij terecht trots op mag zijn.

Jij bevestigt gratis jouw deelname, Toerisme Vlaanderen doet de rest.

Je kiest volledig zelf wat je wil doen. Een rondleiding, een proeverij, een blik achter de schermen...waar en wanneer tijdens het weekend van 23 en 24 oktober, aan jou de keuze.

Deelnemende producenten ontvangen een visibiliteitspakket met linten, vlaggen, enz. en kunnen bovendien rekenen op heel wat lokale pers- en media-aandacht.

Hoe deelnemen?

Meer informatie - https://www.flandersfoodfestival.be/ontdek_project/open_producent.html

Inschrijven als deelnemers - <https://www.flandersfoodfestival.be/nl-be/registratie-open-producenten/>

1. Maak in een paar klikken een kort profiel aan.
2. Van zodra je de bevestigingsmail ontvangt, kan je jouw event aanmaken met alle informatie, openingsuren, foto's,....
3. Wij keuren jouw deelname goed en je verschijnt op ons campagne platform dat op 8 september officieel door de minister zal gelanceerd worden voor de pers.
4. Misschien krijg jij wel bezoek van regionale en lokale pers en media om jou nog extra in de kijker te zetten.

Schrijf je nu in en stuur jouw concept door om gratis aan Open Producenten Dag te kunnen deelnemen. We zetten jouw zaak met plezier op de kaart!

Veel succes! Het team van Open Producenten Dag 2021

Mag het wat meer zijn? Zeker!

Een DIBAL touchscreen-weegschaal met extra mogelijkheden

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

Meer gebruiksgemak: tijdbesparend, gemakkelijk en overzichtelijk

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

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

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



Meer tijds winst: met externe printer voor prijskaartjes

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

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

Meer mogelijkheden: naast weegschaal, ook prepaktoestel

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

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

Elektronic Service **DIBAL** België

Jouw partner in weegschalen en labelmachines

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

De populairste weegschaal bij slagers & traiteurs:

draadloze weegschaal met touchscreen - D900

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



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

Meer info of een offerte?

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

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



100 %
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,
jij dan toch ook!

BELGISCH WAGYU

Verwen je klanten met trendy food!

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

Maak kennis met deze pure smaken. Enkele recepten:

- **BBQ Wagyu short ribs** (https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_02.pdf)
- **Wagyu brisket Texas style** (https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_04.pdf)
- **Picanha BBQ met asperges** (https://www.hofvanossel.be/assets/recepten_07.pdf)

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

BELGISCH WAGYU

BROODJE WAGYU OSSENSTAART MET TRUFFEL

INGREDIENTEN

1,4 kg ossenstaart
1 wortel
1 stengel bleekselderij, gesnipperd
2 el tomatenpuree
1 dl Cabernet rode wijn
Paar takjes tijm
2 el knoflook, fijngehakt
2 laurierblaadjes
Zout & peper naar smaak
5 lente-uitjes, gesnipperd
2 el gedistilleerde azijn
1 el worcestershire saus
1 el sojasaus
2 el druivenpitolie
1,2 l runderbouillon
Piment naar smaak
Voor de garnering
Geraspte truffel

Parmezaanse kaas
Knolselder julienne
Mayonaise met geraspte truffel

BEREIDING

Breng in een kom de ossenstaart op smaak met worcestershiresaus, sojasaus, zout, zwarte peper, lente-uitjes, azijn, knoflook en piment. Laat het een paar uur of een nacht marineren.

Verhit de druivenpitolie in een grote pan op hoog vuur. Braad de ossenstaart goudbruin, daarna verwijder je deze uit de pan en laat rusten. Bak in dezelfde pan de wortelen, selderij, ui, knoflook tot ze gekarameliseerd zijn. Doe de ossenstaart terug in de pot en voeg tomatenpuree toe.

Karamelliseer de ossenstaart en blus af met wijn.



Bedek de hele inhoud met runderbouillon, voeg tijm, laurier toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag tot medium, dek af en laat ongeveer drie uur sudderen.

Na drie uur moet de ossenstaart gaar zijn, dek de pan af en zet het vuur lager en laat nog 30 min sudderen.

Pluk het vlees van de staart en verwijder het vetgedeelte
Kook de bouillon in en vermeng met het vlees

BROODJE WAGYU OSSENTONG MET KOOLSALADE

INGREDIENTEN

¼ kop zongedroogde tomaten, goed uitgelekt en afgespoeld
½ kop verpakte koolsalademix (gesnipperde kool en wortelen)
3 el mayonaise
1 el bereide mierikswortel
½ el mosterd
¼ tl karwijzaad
250 gr. rosbief, in dunne plakjes gesneden
4 plakjes cheddar kaas
8 sneetjes volkorenbrood
Boter

Kruiding

Togaraschi chilli
Geroosterde witte & zwarte sesamzaadjes

BEREIDING

Snij de zongedroogde tomaten in dunne reepjes

Meng deze in een kom samen met de koolsalade mix, mayonaise, mierikswortel, mosterd en karwijzaad. Goed mengen.

BEREIDING TONG

Pekel de Tong gedurende enkele uren in gezouten water.
Spoel de tong af en plaats in een vacuümzak



samen met 250 cl bruine fond , tijm en een teentje look.

Gaar de tong gedurende 12 uur in de steamer op een temperatuur van 95 graden.

Koel de tong na garing af in ijswater en snijd deze vervolgens in dunne plakjes.

GEGRILDE WAGYU OSSENTONG SPIESJE

INGREDIËNTEN

1 hele rundertong
1 hele ui
1 hele knoflook
Zout
Bamboespiesjes (om te grillen)

Voor de saus

2 duimgrote stukjes gember, geschild en fijngesneden
6 teentjes look, gepeld en geplet
2 sjalotten, gepeld en grof gesneden
2 el sesamzaadjes
1/3 kopje gesmolten boter
3 el honing
Sap van citroen
1 el zout

BEREIDING

Doe de ossentong in een pot, overgiet met voldoende water tot de tong bedekt is. Voeg de knoflook, ui, 2 el zout en de peperkorrels toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en dek af. Laat drie tot vier uur sudderen, of tot het vlees heel zacht is. Haal de tong uit de bouillon, leg op een bord en laat afkoelen. Als ze afgekoeld is, zet je ze een paar uur in de koelkast.

Terwijl de ossentong afkoelt, week je ongeveer 15 bamboespiesen in water. Maak vervolgens de rijgsaus. Doe alle ingrediënten, behalve de sesamzaadjes, in een blender en maal tot het mengsel een gladde pasta is. Roer de sesamzaadjes erdoor.

Als de ossentong goed gekoeld en stevig is, verwijder dan de huid. Snijd het vlees



in blokjes van een centimeter. Rijg de geweekte bamboespiesjes in, ongeveer vijf stuks per stokje. Bestrijk de ossentongblokjes met de saus voordat u ze op zeer hete kolen grilt. Borstel tijdens het grillen nog een paar keer. De ossentong moet volledig gaar zijn voor het grillen. Dus laat ze niet te lang op de grill liggen. Dit is alleen voor de textuur en de rokerige smaak. Zodra de ossentongblokjes mooi verkoold zijn, nog een laatste kwastje van de saus geven en meteen serveren.

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Maurice Caluwaerts, gewezen bestuurslid van de Beenhouwersbond Antwerpen en lid van de Grootorde.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Frans Hendrickx, lid van de Antwerpse beenhouwersbond en gewezen leraar bij Piva en CMO Borgerhout.

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

GEBOORTEN

De Slagersbond van Tielt meldt ons de geboorte van Leon, kleinkind van Jean-Marie en An Roets – Rotsaert uit Tielt.

Uit Antwerpen vernemen wij dat bestuurslid Dirk Voorspoels grootvader is geworden van Mila.

Proficiat!

KALENDER

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

ANNULATIE

Het Feest van St. Hubert is geannuleerd!

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 17 okt 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 5 okt 2021. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van november 2021.

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

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

VANAF MAANDAG 20 SEPT 2021

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

16/08/2021 tot 22/08/2021

23/08/2021 tot 29/08/2021

30/08/2021 tot 5/09/2021

6/09/2021 tot 12/09/2021

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,25 en +
2	€ 2,13 tot minder dan € 2,25
3	minder dan € 2,13

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
30/08/2021	Meat Expo:briefing juryleden en medewerkers voor de vakwedstrijden	
31/08/2021	Unizo: onderhoud met het oog op een eventuele samenwerking	I.Claeys, F. Verduyssen, C.Vos, J. Cuypers
2/09/2021	Meat-expo: stand van zaken	I.Claeys, C. Vos
6/09/2021	Bureau	Leden van het Bureau
7/09/2021	Overleg lastenboek Belpork	J. Cuypers, C.vos
7/09/2021	VLAM Sectorcommissie Rundvlees	C. Vos
7/09/2021	Overleg Meat Expo	I. Claeys, C. Vos
9/09/2021	Dsaveurs et Métiers: voorbereiding vakwedstrijd	I.Claeys, P. Bouillon , C.Vos
9/09/2021	Raad van Beheer Belbeef	C. Vos
10/09/2021	Syntra West: voorbereiding wedstrijd Het gouden Mes	I.Claeys
10/09/2021	VSDC: onderhoud met het oog op de verplichte omvorming van beroepsvereniging naar VZW	I.Claeys, J.Cuypers

MACARONI MET SCHNITZELS À LA MILANESE

Ingrediënten (4 pers.)

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

Bereiding

Voeg de Provençaalse kruiden en de paprika bij het paneermeel. Paneer de lapjes eerst in de bloem, daarna in het ei, en dan in het paneermeel. Stoof de uien aan in wat olijfolie en voeg de gesneden champignons toe, samen met de look. Voeg als de champignons mooi bruin gebakken zijn de passata erbij, samen met de kappers en de peterselie. Laat het geheel 20 minuten rustig stoven op een laag vuurtje. Kruid af met peper en zout en de Madeira.

Kook de pasta beetgaar. Bak intussen de schnitzel mooi bruin in veel olie. Laat ze even uitlekken op wat keukenpapier en serveer ze met de macaroni. Overgiet met de Milanese saus. Werk af met wat geraspte Parmezaanse kaas.



Ceci n'est pas un couteau de boucher

Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

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

Kom er alles over te weten op
www.durocdolives.be.



Kipvinkhen Chimichurri

- 20 mooie dunne lapjes kipfilet
- 1 kg gekruid kipgehakt
- 40 dunne sneetjes gezouten spek
- 30 g Verstegen Spicemix del Mondo Chimichurri**
- 50 g zongedroogde tomaten in stukjes
- 70 g geraspte mozzarella
- Verstegen Schnitzelmix Chimichurri**
- 20 decoratieve prikkers
- Tip: Verstegen Bamboosticks looped**

Meng het gehakt met de Spicemix del Mondo Chimichurri, mozzarella, stukjes tomaat en pijpajuin.
Leg de kiplapjes mooi plat en beleg telkens met speklapje en 50 g van het kipgehakt.
Rol mooi in en rol dan door de Schnitzelmix Chimichurri.
Omrol met speklapje en zet vast met decoratieve prikker.



Cordon bleu surf & turf/zalm

- 320 g Verstegen Batter & shake**
- 1 zakje Verstegen Schnitzelmix cordon bleu**
- 1 kg kalfslapjes
- 200 g gerookte zalm
- 120 g jong belegen Gouda

Leg de kalfslapjes op de werktafel.
Beleg met de zalm.
Beleg de zalm met de Gouda kaas.
Plooi mooi dicht.
Haal door de Batter & shake.
Paneer met de Schnitzelmix cordon bleu.
Voor extra dimensie : kruid de zalm af met dilletopjes
of bestrijk de kaas met wat graanmosterd.



Cordon bleu de bleu

320 g Verstegen Schnitzelmix cordon bleu

1 zakje Verstegen Batter & shake

1 kg kalfslapjes

150 g kaas: neem een lekker blue cheese of de helft jong belegen

200 g gekookte beenham

Leg de kalfslapjes open op de werktafel.

Beleg eerst met de ham en dan de kaas.

Plooi strak dicht.

Haal door de Batter & shake.

Haal door de Schnitzelmix cordon bleu.

Prager schnitzel halfoen

1 kg dunne kalkoenlapjes

320 g Verstegen Schnitzelmix Praag

1 zakje Verstegen Batter & shake

Haal de kalkoenlapjes door de Batter & shake.

Paneer met de Schnitzelmix Praag.

Veggie variant: schijven aubergine in de lengte doorsnijden met de schil en even grillen : afkoelen en afwerken zoals klassieke schnitzel



Praagse halfoensalade

Verstegen Connoisseur Yoghurt garlic sauce

Praagse kalkoenschnitzel: gebakken en in reepjes gesneden komkommerschijfjes

geraspte wortel

rucola

gemengde sla

geraspte rode biet

citroen of limoenpartje

afwerken met bieslook of kervel

Maak mooie schoteltjes met telkens 1 schnitzel.

Maak een mooie salade met de verschillende groentjes.

Dresseer hierover de gesneden schnitzelreepjes.

Werk af met bieslook of kervel en de Yoghurt Garlic sauce.



Heerlijk variëren met de **Verstegen** schnitzelmixen!



Enjoy great taste