

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X Maandelijks (behalve juli) • 21 okt 2018 • NR 09



REPORTAGE: AU QUOTIDIEN

SPECIAL MEAT EXPO

DE WERELD ROND IN VIJF GERECHTEN,
AZIATISCHE TRAITEURSGERECHTEN

DE WEEK
van de
STEAK-FRIET
Van 3 tot 11 november

Editoriaal

Moe maar voldaan kijken we terug op de MEAT EXPO vakbeurs. De beurs en alle randevenementen die wij, samen met het Meat Expo team, organiseerden waren een schot in de roos.

Onze vakwedstrijden EUROBEEF, JUNIORCUP EN MEESTERSCHAPWEDSTRIJD kenden niet alleen heel wat meer inschrijvingen, de producten waren, volgens onze vakjury, van een uitzonderlijk niveau.

De wedstrijddag, de tentoonstelling van de producten en de prijsuitreiking op dinsdag waren voor mij dan ook hét hoogtepunt van de beursdagen.

Na een jaar vol voorbereidingen, met als orgelpunt, de digitale jurering, ben ik trots op het feit dat we heel wat nieuwe juryleden perfect ingepast hebben in het wedstrijdgebeuren. Het was de bedoeling dat de jurering een meerwaarde gaf aan de bezoekers van de vakbeurs en aan de reacties te horen, is ons dat uitstekend gelukt.

Voor het eerst kregen wij felicitaties van zowel de standhouders als van de bezoekers van de vakbeurs. En ik kan u verzekeren, dat doet bijzonder veel deugd!

Ondertussen werken wij voort aan de voorbereidingen voor de volgende beurs. In januari staat SAVEURS & METIERS op het programma en daar organiseren wij een vakwedstrijd "paté" voor onze slaggers. Het reglement en inschrijvingsformulier vind je op pagina 43 van dit nummer. Ik hoop ook daar op een succesvolle wedstrijd.

Met de herfst in aantocht doen ook de pompoenen hun intrede. De juiste decoratie in de winkel maakt een wereld van verschil en kost echt niet veel moeite.

Na Halloween komen we in de drukste periode van het jaar voor u terecht. De feestdagen zullen er vlugger zijn dan we denken. Stilaan wordt het tijd om aan de eindejaarsfolders te werken.

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - editoriaal - inhoud	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	54
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? -	
Familiehoekje - Kalenders	58

INFORMATIEF/ACTUEEL

Vraag en antwoord	5
Marktberichten	5
Hygiëneopleiding Realco	28-29
Infoavonden	47

REPORTAGE

Au Quotidien, Koekelberg	24-27
--------------------------------	-------

MEAT EXPO SPECIAL

7-22

SLAGERS IN DE PERS

34-36

VLAM

6, 23, 32, 38

REGIONAAL

37, 38

BEURS

Countryside	40
Saveurs & Métiers	42

In de volgende Belgische Beenhouwerij publiceren we – naar jaarlijkse gewoonte – een affiche ter aankondiging van het jaarlijkse opendeurweekend bij de slagers. Grijp deze gelegenheid aan om van dit laatste weekend van november een feestweekend maken.

Met een proevertje en een drankje, vriendelijk personeel en de voorstelling van de eindejaarsfolder promoot je jouw eindejaarsassortiment.

We kunnen niet genoeg benadrukken dat persoonlijk contact, degelijk advies en een assortiment huisgemaakte producten extra troeven zijn om aan klantenbinding te doen.

Zorg er dan ook voor dat de klanten zich thuis voelen in jouw slagerij. Investeer in al wat daarbij kan helpen.

Veel succes!
Carine

TECHNISCH ARTIKEL

Aziatische traiteurgerechten.....48-53

WEDSTRIJD

Saveurs & Métiers.....43-44

Wedstrijdvraag Brugse Ham.....45

Grote internationale wedstrijd voor wildpaté en witte en zwarte pens.....46

RECEPTEN

Verstegen.....55-57

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

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

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



WOORD VAN DE VOORZITTERS

Meat Expo 2018 heeft zijn deuren gesloten. De weken voor de vakbeurs zijn zeer intens verlopen en de voorbereidingen voor de vakwedstrijden en de randanimatie vergden heel wat van onze tijd.

We zijn dan ook zeer tevreden dat de doorgevoerde verbeteringen aan de vakwedstrijden, met voor het eerst een digitale jurering, haar vruchten afgeworpen heeft.

Met het mooi deelnemersveld aan ambachtelijke slaggers die het beste van zichzelf gaven om een prachtig assortiment schotels en producten voor de vakwedstrijden in te sturen, kunnen we niet anders dan gelukkig zijn.

Zowel de slaggers alsook de verschillende slaggersscholen hebben hun beste beentje voorgezet om aan het publiek te tonen wat ze in hun mars hebben.

Proficiat aan alle deelnemers! De algemene uitslag van de Juniorcup, de Eurobeefvakwedstrijd alsook de officiële Meesterschapwedstrijd vindt u, in de MEAT EXPO special in dit nummer.

Opvallend waren het aantal jonge slaggers die zich voor het eerst inschreven voor de vakwedstrijden. Zowel in de uitslag van de EUROBEEFvakwedstrijden als in de uitslag van de Meesterschapwedstrijd zagen wij heel wat nieuwe gezichten hun kans wagen.

De prijsuitreiking op dinsdagavond was de apotheose voor de vakwedstrijden. Het feit dat Minister Ducarme persoonlijk onze prijsuitreiking wilde bijwonen, toont het belang van onze sector aan en gaf de prijsuitreiking een extra dimense voor de winnaars die talrijk opgekomen waren om deze feestelijke gebeurtenis bij te wonen.

Als voorzitters van de enige nationale beroepsfederatie voor het ambachtelijk slaggersvak waren wij bijzonder trots op zoveel enthousiasme op het podium. Het werd een emotionele prijsuitreiking waarbij verbondenheid met familie en vrienden en vakmanschap extra in de verf werden gezet. Naast de partner van de winnaars beklommen ook familie en medewerkers het podium om de winnaars te feliciteren. Een mooi schouwspel dat duidelijk maakt dat een hoofdprijs niet enkel door de slager gewonnen wordt maar door het ganse team.

Wij zijn er dan ook van overtuigd dat de laureaten op een positieve manier het vakmanschap zullen uitdragen!

Ook onze slaggerscholen deden hun duid in het zakje

en waren talrijk aanwezig op diverse randmanifestaties en vakwedstrijden. Wij bedanken de schooldirecties voor hun toewijding en wensen hen een zeer vruchtbaar schooljaar toe.

Hartelijk dank ook aan alle vrijwilligers die zich ten dienste hebben gesteld om de gigantische vakwedstrijd tot een goed einde te brengen. Niet minder dan 100 juryleden en medewerkers uit het ganse land namen het transport, de jurering, het opzetten van de tentoonstelling en de verwerking van de gegevens aan de computers, voor hun rekening. Zonder hen was deze Eurobeef vakwedstrijd onmogelijk geweest!

Bij zoveel enthousiasme van standhouders, slaggers, scholen, vrijwilligers en al wie van dichtbij of ver bij onze sector betrokken is, lijken wij na deze succesvolle editie zeker dat de toekomst van het ambachtelijke slaggersberoep verzekerd is.

Met deze positieve vaststelling kunnen wij nu al vooruitkijken naar een volgende editie van de vakbeurzen waarin de Landsbond participeert.

Tijdens de komende nationale infoavonden doen wij naar jaarlijkse traditie alle provincies aan. Wij hopen dat u in grote getalen aanwezig zal zijn. Niet alleen omdat we een tof programma voorstellen maar ook omdat wij u graag willen ontmoeten.

Wij hopen u allemaal op de nationale infoavonden te mogen ontmoeten.

**De voorzitters,
Ivan Claeys en Jean-Luc Pottier**



Maurice**MATHIEU**

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

www.mauricemathieu.be

03/216.01.11

VRAAG EN ANTWOORD

Ik koop rundvlees uit het buitenland voor mijn productie van dry-aged vlees. Hoe weet ik de juiste leeftijd van het rund op het ogenblik van de slachting?

De juiste leeftijd van het rund moet niet vermeld worden op de begeleidende documenten of op het etiket van traceerbaarheid. Het begeleidend document moet wel het aantal karkassen of deelstukken van runderkarkassen die de wervelkolom bevatten, afkomstig van runderen ouder dan 30 maand, vermelden. Daarbovenop geldt sinds 1 juli 2017 dat, wanneer de verwijdering van de wervelkolom vereist is, de karkassen of deelstukken van runderkarkassen die de wervelkolom bevatten, aangeduid zullen worden met een rode streep die duidelijk zichtbaar is op het etiket van traceerbaarheid. De correcte aanduiding ligt dus in handen van het land van herkomst en bij de uiteindelijke leverancier.

TIP

Controleer steeds het etiket van traceerbaarheid, ook indien

het begeleidend document van een tussenpersoon zou vermelden dat het geleverde vlees vrij van GRM is.

U kan ook steeds de BSE-status van elk land nagaan op het adres <http://www.oie.int/?id=495>

Concreet betekent dit dat wat de Europese landen betreft rundvlees met wervelkolom uit Frankrijk, Engeland, Wales, Ierland en Griekenland afkomstig van runderen ouder dan 30 maanden, op het etiket een duidelijke zichtbare rode streep aangebracht moet zijn. In voorkomend geval moet u beschikken over de toelating bij het FAVV voor het verwijderen van de wervelkolom in het kader van maatregelen tegen TSE (PL9 AC80 PR126) en moet de wervelkolom gedenatureerd worden met methyleenblauw. Dit heeft eveneens tot gevolg dat al het dierlijk afval dat u produceert (ook dat van categorie 3), zelfs indien u geen dierlijk afval van categorie 1 geproduceerd hebt, opgehaald moeten worden als categorie 1 dierlijk afval. Een gescheiden ophaling is slechts mogelijk indien u beschikt over een erkenning als uitsnijderij.

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIERNA VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN		De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg			
		Week 38/2018	Week 39/2018	Week 40/2018	Week 41/2018
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

OPMERKINGEN

Week 38/2018 Minder aanvoer - Trage verkoop

Week 39/2018 Grotere aanvoer - Stabiele prijzen

Week 40/2018 Stabiele prijzen

Week 41/2018

DE WEEK van de STEAK-FRIET

- Van 3 tot 11 november -



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

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



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

VLAM-ACTIES

Voor het tweede jaar op rij zendt VLAM een radiospot uit in deze periode. Ook via de online kanalen wordt deze actie ruim ondersteund. Er is ook een samenwerking met Radio 2 (De Madammen). Zij zetten met interviews en een online wedstrijd de steak in de schijnwerpers.

Ook u als slager kan deze actie mee tot een succes maken. In deze Belgische Beenhouterij vindt u in het midden een affiche die u in uw winkel kan ophangen. U kan ook uw steak in die bepaalde week in promotie zetten of een degustatie organiseren voor uw klanten.

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



GEFLAMBEERDE PEPERSTEAK MET GEMENGDE SLA EN FRIETEN

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 steaks van 3 à 4 cm dik

10 g grof gemalen peper

1 borrelglasje cognac

4 dl kalfsfond

3 dl room

bakboter

Voor de gemengde salade:

100 g rucola

1 stronkje witloof

100 g jonge spinazie

100 g veldsla

1 rode ui

½ komkommer

1 appel

4 el maïsolie

2 el citroensap

peper en zout

1 el honing

Voor de frieten:

1 kg frietaardappelen

zout

mayonaise

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

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

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

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

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

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

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

Serveer met zout en mayonaise.



Geslaagde & mooie editie van Meat Expo 2018

Na een geslaagde metamorfose in 2015, was het uitkijken naar de 2e editie in het vernieuwde format. De krachtlijnen werden behouden: een vakbeurs die 100% gericht is op de slager/traiteur en vleessector, met een sterk programma die het ambacht in al zijn aspecten laat beleven. Meat Expo vond opnieuw gelijktijdig met Broodway plaats: de vakbeurs voor de ambachtelijke bakkerijsector, waardoor de bezoeker bovendien over de grenzen van het vak kon kijken.



Na 3 jaar wachten, was het eind september eindelijk zo ver en de slagerij-, traiteur- en vleessector kan tevreden terugblikken op haar beurs. De sterke bezetting met méér exposanten + méér expo-oppervlakte, en bovendien ruimere openingsuren werd gemaakt door de bezoekers. Interessante producten en nieuwigheden, sfeervolle standen, een stevig programma van activiteiten, wedstrijden en demo's, een stevige opkomst van geïnteresseerde bezoekers, en heel veel sfeer en gezelligheid: dat is Meat Expo 2018 in een notedop. De organisatie mocht dan ook heel wat positieve reacties noteren van zowel exposanten als bezoekers.

Met 213 exposanten was Meat Expo 10% groter dan de voorgaande editie. De combinatie met Broodway resulteerde in een aanbod van 363 bedrijven. Er waren dan ook heel wat innovaties te ontdekken. Om deze in de kijker te zetten, werd voor het eerst 2 Innovation Awards uitgereikt:

→ De professionele jury reikte deze uit aan SM 6000 Weegschaal "touch the future" van DIGI Benelux. De SM6000 is een revolutionaire winkelweegschaal. De belangrijkste innovatie is het verdwijnen van de 'presets'. Vanaf nu worden de artikelen naar de weegschaal doorgestuurd met een tik op een digitaal prijskaartje. Dit zorgt ervoor dat fouten vermeden worden én bovendien kan er sneller gewerkt worden. Daarnaast is het ook zo dat als de prijs op de weegschaal wordt aangepast de prijs in de toonbank automatisch volgt. De SM6000 neemt ook afscheid van

het klassieke etiket. Enkel nog linerless etiketten, die ideaal zijn om allergenen, ingrediënten en voedingswaarden weer te geven.

→ De publieksprijs was voor Meattime van de Versbox. De Versbox is een uniek afhaalsysteem waarbij de klant zijn bestelling 24/24 en 7/7 kan afhalen. De handelaar maakt de bestelling, plaatst die in de afhaalfrigo en bevestigt deze op het platform. Van hier uit wordt een automatische mail of sms verzonden met een unieke code waarmee de klant toegang heeft tot zijn vak in de afhaalfrigo. De toepassing specifiek voor de slagerij is de Meattime.

Meat Expo had ook een boeiend programma, waar de professional informatie en inspiratie vond. Er was gratis advies voorzien over algemene management thema's. Het vaktechnische aspect kwam ruimschoots aan bod bij de infosessie over vlees(waren) en gezondheid door Liselot Steen, de demo's, het Gouden Mes, de BBQ demo's door de youngsters van de Belgische slagerij scholen, enz.

En uiteraard ook bij de Eurobeef Vakwedstrijden, Junior-Cup en Meesterschapwedstrijd. Op zondag werden 1000 schotels en producten – van zowel gevestigde slagers als van leerlingen – gejureerd onder het goedkeurend oog van Etienne De Vleminck, voorzitter van de vakwedstrijden. De jurering kon opnieuw live gevolgd worden op de beursvloer. Op dinsdagavond werden de trofeeën uitgereikt in aanwezigheid van de heer Denis

Ducarme, Minister van Zelfstandigen, KMO en Middenstand.

Interessante combi met Broodway. Zowel bezoekers als exposanten vonden het gelijktijdig plaatsvinden met Broodway (de vakbeurs voor de bakkerijsector) een goede zaak. De exposanten die zich naar beide sectoren richtten, werden gegroepeerd in 2 hallen, waardoor slagers en bakkers automatisch met elkaar in contact kwamen. Dit gaf hen een unieke kans om elkaar te ontmoeten en van elkaar te leren. Voor elke professional uit de slagerij-, traiteur- en vleessector – zowel ondernemers als medewerkers – met passie voor het vak was een bezoek aan Meat Expo een must. Meat Expo mocht 7.045 bezoekers verwelkomen: 2.582 op zondag, 1.823 op maandag, 1.699 op dinsdag en 941 op woensdag. Dit betekent een lichte daling op zondag en woensdag, en een sterke stijging op maandag en dinsdag.

De totale opkomst in Kortrijk Xpo voor Meat Expo + Broodway was sterk: met 18.736 bezoekers was deze 3,9% hoger dan de voorgaande editie. Het hoeft dus niet gezegd dat het gezellig druk was, en het beste bewijs dat Meat Expo de sector ook na 16 edities nog steeds weet te inspireren. De volgende editie vindt plaats over 3 jaar, in september 2021.

Info:

Kortrijk Xpo,
Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
T 056 24 11 11
meatexpo@kortrijkxpo.com
www.meatexpo.be

SPEECH van Minister Ducarme bij de prijsuitreiking van de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD 2018



Dames en heren,

Ik ben heel blij hier vanavond bij u te zijn. Ik heb het bijzondere voorrecht de professionele uitmuntendheid te belonen van een zo mooi beroep als dat van ambachtelijk beenhouwer.

De beenhouwer is inderdaad de laatste schakel in de keten, maar niet de minste. Hij is niet alleen aankoper, uitsnijder en bereider van vlees. Hij is daarnaast ook kleinhandelaar en ondernemer. Een goede beenhouwer heeft veel kwaliteiten. Als kenner van zijn sector, geeft hij zijn klanten ook informatie en advies.

Ik ken uw beroep een beetje. Ik heb het geluk beenhouwers te hebben in mijn familie en ik ken de nauwgezetheid die daarbij nodig is.

De beenhouwers die wij vanavond belonen zijn ook ambachtslieden. Zij hebben persoonlijk de producten bereid die de jury zal beoordelen:

- Ambachtelijk gekookte beenham
- Ambachtelijke rauwe beenham
- Salami
- Parijse worst

Als minister van Zelfstandigen en KMO's, ben ik bijzonder aandachtig voor het verdedigen van de belangen van de ambachtslieden van ons land.

Momenteel evalueer ik de wet over de bescherming van de ambachtslieden om haar te verbeteren.

Ons land heeft een overvloed aan kennis op het vlak van beenhouwerij en ambachtelijke charcuterie. We zijn fier op onze ambachtslieden. Zij houden het gastronomisch erfgoed van ons land in stand, zowel in het Noorden als in het Zuiden.

Kwaliteitsvolle beenhouwerijen dragen ook bij tot de gezelligheid van een wijk of een dorp. De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, die ik bedank voor zijn werk, telt niet minder dan tweeduizend leden op tweeduizend vierhonderd ambachtelijke beenhouwers-spekslagers in België.

Vaak zijn ambachtslieden ook zelfstandigen of kleine KMO's. Zoals u weet, stond de verdediging van de belangen van de zelfstandigen en de KMO's centraal in het beleid van de regering.

De voorbije jaren hebben wij de sociale zekerheid van de zelfstandigen substantieel verbeterd.

Deze regering heeft onder deze legislatuur maatregelen genomen

ter verbetering van het sociaal statuut en voor de verlaging van de bijdragen. Voor tweeduizendachtien gaat het, op jaarbasis, zeer concreet om 507,7 miljoen euro, meer dan een half miljard.

Wij hebben nooit zoveel geïnvesteerd ten voordele van de zelfstandigen! En ze hadden het absoluut nodig. Want het leven blijft moeilijk. We moesten een inhaalbeweging maken door hun sociale rechten te versterken.

Nu zou ik ook enkele woorden willen zeggen als federaal minister van Landbouw.

U zal gezien hebben dat de bereidingen die bekroond worden met de meesterschapsprijs allemaal op basis van varkensvlees zijn. En ik eet heel graag varkensvlees! En ik wil dit varkensvlees verdedigen.

Ik moet u niet opnieuw zeggen dat de varkenshouders in het Zuiden van het land momenteel bijzondere en moeilijke momenten beleven. De varkenssector is een uitermate belangrijke pijler van de Belgische landbouw- en agrovoedingssector.

Hij is goed voor vijftienduizend directe jobs in de sectoren van de aanmaak van diervoeders, de productie van vlees (slachthuizen, uitsnijderijen) en de vleesverwerking.

Ik kan u garanderen dat wij er verder voor zorgen dat de beste beslissingen worden genomen om het risico op besmetting van onze Belgische varkenshouderijen in te perken.

Moeilijke maar noodzakelijke beslissingen die genomen moesten worden. De sector, en met name in de besmette zone, beleeft bijzonder moeilijke momenten.

En nogmaals, onze varkensvleessector is volledig gezond.

Terwijl het essentieel is dat de politieke autoriteit aan de zijde staat van de varkenshouders, is het ook absoluut noodzakelijk dat alle andere actoren uit de keten solidair zijn.

Ik nodig iedereen, met andere woorden leveranciers, beenhouwers, consumenten en distributeurs dus uit om zich verantwoordelijk en solidair op te stellen: steun onze Belgische varkenshouders! Ga u bij hen bevoorraden! Speel het spel niet mee van bepaalde ketens die niet aarzelen om vandaag de prijzen naar beneden te halen: zij brengen een hele sector in gevaar!

Ik kom tot mijn besluit.

Ik wil de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België bedanken voor en feliciteren met de goede organisatie van de meesterschapswedstrijd en van Meat Expo.

Deze beurs is een uitzonderlijk uitstalraam voor het beroep en een unieke ontmoetingsplaats. Tot slot moet een hele sector worden gefeliciteerd: ongeveer 30% van het vlees dat in ons land verkocht wordt, wordt verkocht in onze traditionele slagerijen. En dat is een goede zaak!

De consument wil kwaliteitsvol vlees eten. Vanavond tonen onze slagers het beste van het beroep.

Ik heb dus het genoeg om de prijs van de Eerste Beenhouwer van België 2018 uit te reiken. De jury heeft vijf finalisten weerhouden. Er moeten dus vijf prijzen worden uitgereikt:

- Eerste Beenhouwer van België: FILIP VERMEULEN
- Tweede Beenhouwer van België: LUC DE LAET
- Derde Beenhouwer van België: JEROEN & LIEVEN VAN DE VELDE
- Finalist: KLASSESLAGER HAVERMANS
- Finalist: PETER VAN DE WEYER

Iedereen van harte gefeliciteerd!

EUROBEEF - JUNIORCUP – MEESTERSCHAPWEDSTRIJD – GOUDEN MES en BBQ-DEMO, een overzicht van ons vierdaags verblijf op de beurs in Kortrijk



Op zondag 30 september om 6 uur in de ochtend ging voor ons MEAT EXPO 2018 van start. De jurering van niet minder dan 1000 producten vergde heel wat voorbereidingswerk maar loonde echt de moeite. Dit werd de beurseditie met de meeste emotionele momenten ooit.

Tijdens de prijsuitreiking werd nogmaals duidelijk dat de behaalde successen het gevolg zijn van hecht teamwerk. En dat mocht gezien worden op het podium!

Wij konden eens te meer rekenen op een solide groep medewerkers en juryleden die, onder leiding van onze juryvoorzitter Etienne De Vleminck en supervisor Willy Verbust, het beste van zichzelf gaven.

Na de jurering voor het publiek in 2015, gingen we nog een stapje verder en kreeg elke jurytafel een medewerker toegewezen die digitaal de punten ingaf. Een schot in de roos voor zowel kandidaten als bezoekers.

Ook de scholen lieten zich niet onbetuigd. De junioren brachten prachtige producten binnen voor de Juniorcup. Heel wat leraars en leerlingen werkten mee om van deze wedstrijddag een onvergetelijk evenement te maken.

Na de jurering was het een huzarenstukje voor Christiane, Nicole en Daisy om alle ingezonden producten op passende wijze tentoon te stellen. Met de medewerking

van onze teamleden werd de presentatiekast netjes gevuld.

Op maandag stond de 12de editie van het Gouden Mes op het programma. Hier stredden de leerlingen van de diverse Syntra opleidingscentra voor het Gouden Mes. De trofee werd, naar traditie, geschonken door de heer Dirk Dupont.

Dinsdag was een drukke dag... In de namiddag vond de bbq-demo onder leiding van Erwin Mertens plaats. Tijdens de demo toonden de leerlingen van de diverse slagerijscholen dat ze heel wat in hun mars hebben.

Net als bij de vorige editie mochten de leerlingen hun creativiteit gebruiken om een toffe bbq schotel te maken met de aangegeven ingrediënten. Niets dan lof voor zowel van de leraars als de leerlingen. Het Kapblokteam zorgde voor hapjes voor de omstaanders terwijl Erwin Mertens zich ontfermde over de leerlingen.

De bbq-demo werd gesponsord door de firma Rejo die alle kruiden en marinades ter beschikking stelde en door de firma's Degens, Duroc d'Olives, Ganda en VLAM die onze youngsters van naturaprijzen voorzagen.

Omstreeks 18 uur was de spanning te snijden. Vol verwachtingen kwamen de winnaars naar Kortrijk afgezakt om hun trofee in ontvangst te nemen. Het werd een

spetterende prijsuitreiking met vuurwerk en al! Iedereen was het er over eens dat de laureaten hun prijzen meer dan verdienden. Na de prijsuitreiking volgde een feestje dat tot de vroege uurtjes duurde!

De vele uren die we in de voorbereidingen staken, hebben geloond. Ik ben dan ook blij dat we kunnen terugblikken op een succesvolle editie en hoop dat alle inspanningen die door iedereen geleverd zijn om van deze editie een succes te maken, mogen leiden tot een even succesvolle editie in 2021.

Ik dank in naam van de voorzitters van de Landsbond alle leden en leerlingen die producten ingezonden hebben want zonder hen waren er eenvoudigweg geen vakwedstrijden. Bedankt ook aan alle juryleden en medewerkers achter de schermen voor hun vakkundige medewerking.

Ik vergeet ook de mensen die onze stand bemand hebben tijdens de drukke periodes niet en hou er aan om mijn collega's van de Landsbond, onze sponsors en Dorine en Patricia van het Kortrijk Xpo team van harte te bedanken voor hun onbaatzuchtige inzet en geduld. Deze editie was een staaltje van teamwerk op elk niveau!

Dat de slagerswereld leeft, is voor iedereen die van ver of dichtbij met de beurs te maken kreeg, overduidelijk en zo hebben wij het graag!

EUROBEEF

Op 30 september werden om en bij de 1000 producten gejureerd door onze vakjury die voor het eerst digitaal haar punten toekende. Heel veel bezoekers keken zich de ogen uit en verwonderden zich over al de werkzaamheden die in de open juryruimte plaatsvonden.

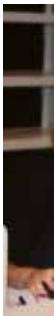
Het succes van de tentoonstelling van de producten bewees eens te meer dat de ambachtelijke slagers weten dat bekroonde producten een belangrijke meerwaarde zijn voor hun assortiment. Dat de ingezonden producten en schotels gekeurd worden door een professionele vakjury is daar zeker niet vreemd aan.

Voor mij is iedere deelnemer een winnaar en verdienen alle deelnemers heel veel respect! Elke verdienstelijke inzending werd dan ook bekroond met een diploma met bronzen, zilveren of gouden medaille-opdruk.

Bij deze wil ik graag alle deelnemers bedanken voor hun bijdrage en inzet om van deze editie weer een succes te maken. De glunderende gezichten van de trotse eigenaars van de bekroonde producten of schotels waren voor ons, als organisatoren van de vakwedstrijden, de kers op de taart.









HET GOUDEN MES 2018

Vlaamse vakwedstrijd voor jonge slagers met leerovereenkomst

TEKST EN FOTO'S CARINE VOS

SYNTRA West, lesplaats Kortrijk, organiseerde, in samenwerking met het Provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers van West-Vlaanderen reeds voor de 13de keer "Het Gouden Mes".

Vier leerlingen van het tweede en derde jaar leertijd slager-spekslager streden op maandag 1 oktober voor het felbegeerde "Gouden Mes".

Aan deze editie namen leerlingen uit onderstaande lesplaatsen deel:

Syntra Midden-Vlaanderen - campus Gent: Kain Vandermeerhaeghe, Jasper De Marie en Ian Van De Velde

Syntra West - campus Kortrijk Pieter Jan Bonamie

De eerste groep konden we aan het werk zien van 13 tot 14.30 uur, de tweede groep van 15 tot 16.30 uur. De juryleden zetten hun beste beentje voor om alle proeven te jureren. De proclamatie van "Het Gouden Mes" vond plaats op maandag 1 oktober om 18 uur in het bijzijn van gedputeerde Jean de Bethune die de noodzaak aan goede jonge vaklui benadrukte.

De **wisseltrofee** ging naar Syntra Midden-Vlaanderen lesplaats Gent. De **prijs van de creativiteit** werd gewonnen door Kain Vanmeerhaeghe.

Jasper De marie werd de grote winnaar het evenement. Hij ging met het gouden mes 2018 aan de haal. De tweede plaats was voor Pieter-Jan Bonamie. Kain Vanmeerhaeghe werd verdienstelijk derde.

Het **Gouden Mes**, sedert het prille begin geschonken door de firma Dupont, werd overhandigd door de heer Dupont, voorzitter van de vakbeurs.

De heer Ivan Claeys, co-voorzitter van de Landsbond, voorzitter van het provinciaal Verbond West-Vlaanderen en voorzitter van de wedstrijd overhandigde met zijn collega Jean-Luc Pottier de naturaprijzen.

Deze prestigieuze wedstrijd werd mede mogelijk gemaakt dankzij de sympathieke medewerking van de Provincie West-Vlaanderen, Syntra Vlaanderen, de Provinciale Bond der Slagers van West-Vlaanderen, de Landsbond der Beenhouwers, Vlam, Rejo, Bagatelle, Bocadillos, Brouwerij Bockor, Calis, Degens, Dekeyzer, Delhaize, Dirk Dupont, Duroc d'Olive, Duva, Fish Express, Gandaham, Horeca Total, keurslagerij Breughel, Slagerij Dirk, Kortrijk Xpo, Eggermont professional food equipment, Renmans.



BARBECUEDEMONSTRATIE VOOR JONGE SLAGERS IN OPLEIDING

TEKST EN FOTO'S CARINE VOS

Op donderdag, 2 oktober ontvingen wij in de demostand op MEAT EXPO de youngsters van de slagerijopleiding in Vlaanderen voor de 3de officiële barbecuedemonstratie.

Deze demonstratie werd, zoals steeds, georganiseerd door de Landsbond, in samenwerking met de secties van de dagopleidingen slagerij en met het Kapblokteam onder leiding van Erwin Mertens.

De studenten waren goed voorbereid door hun leraars om de klus feilloos te klaren. Ze werkten zeer geconcentreerd en leefden zich gedurende twee uur uit onder het toezicht van het Kapblokteam.

Zoals steeds kregen alle leerlingen dezelfde ingrediënten om een creatieve bbq-schotel te maken. Tijdens de demo konden de omstaanders genieten van bbq-hapjes gemaakt door het team van bbq-specialist Erwin Mertens. Aan het einde van de demo stelden de leerlingen hun prachtwerkjes tentoon. Het moet gezegd zowel het BBQ-team als de omstaanders waren zeer verwonderd over het werk van onze youngsters.

Erwin Mertens: Nog nooit werkten de teams zo proper en doordacht. De afgeleverde borden zijn werkelijk pareltjes van verfijning en de smaakcombinaties zijn uniek. Hartelijk dank aan de deelnemende scholen, onze voorzitters, het Kapblokteam, Rejo voor de sponsoring van alle kruiden en marinades en de sponsors Degens, Duroc d'Olives, Ganda en VLAM voor de naturaprijzen.



Prijsuitreiking MEESTERSCHAPWEDSTRIJD – EUROBEEFVAKWEDSTRIJD EN JUNIORCUP 2018

Op dinsdag 2 OKTOBER vond, onder massale belangstelling en in aanwezigheid van Minister Ducarme, de plechtige prijsuitreiking plaats van de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD, de EUROBEEF vakwedstrijd en de JUNIORCUP.

De heer Dirk Dupont, voorzitter van Meat Expo, kreeg de eer toebedeeld de plechtige prijsuitreiking te openen. Hij gaf, na een korte verwelcoming, het woord aan de voorzitters van de Landsbond, de heren Ivan Claeys en Jean-Luc Pottier.

De voorzitter van de Jury, de heer Etienne De Vleminck, wou alle medewerkers, die maandenlang alles in het werk gesteld hebben om van deze editie een succes te maken, bedanken voor hun werk. Hij feliciteerde tevens alle deelnemers met hun prestatie. Daarna kon hij de kandidaten niet langer in spanning houden en gaf hij het startschot voor de prijsuitreiking.

De aanwezigheid van de Minister Ducarme gaf een extra cachet aan deze prijsuitreiking.

Minister Ducarme reikte in hoogsteigen persoon het diploma van de OFFICIELE MEESTERSCHAPWEDSTRIJD, bij wet van 13 mei 2009 vastgelegd, uit.



3° Beenhouwer van België:
JEROEN & LIEVEN VAN DE VELDE



1° Beenhouwer van België: FILIP VERMEULEN



Finalisten van de officiële Meesterschapwedstrijd voor
Beenhouwers van België 2018: KLASSESLAGER HAVERMANS
en PETER VAN DE WEYER



2° Beenhouwer van België: LUC DE LAET

RUBRIEKSWINNAAR

TROFEE	Naam KANDIDAAT
Rubriek a: ambachtelijk gekookte beenham met been	MARTIN ISMAËL
Rubriek b: ambachtelijk rauwe beenham met been	FILIP VERMEULEN
Rubriek c salami met diameter van min.75 mm	JEROEN & LIEVEN VAN DE VELDE
Rubriek d Parijse worst met diameter van min. 75 mm en met niet gemalen stukken vlees van min 1cm x 1 cm	LUC DE LAET

RUBRIEKSWINNAARS EUROBEEF

Naam KANDIDAAT	TROFEE
Klasseslager Havermans	Laureaat schotel vers vlees
Stephane Machand	Laureaat schotel koud buffet
Dirk Verheyen	Laureaat ambachtelijke kookham
Ismaël Martin	Laureaat ambachtelijke gezouten ham
Andreas Decruyenaere	Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren met uitzondering van ham
Filip De Cock	Laureaat ambachtelijke vleesproducten
Frederic Rosseels	Laureaat ambachtelijke leverbereidingen
Joran Delbaere	Laureaat droge worst
Peter Van De Weyer	Laureaat ambachtelijk vleesproduct op basis van bloed
Brice Devivier	Laureaat ambachtelijk vleesproduct op basis van gevogelte
Ismaël Martin	Laureaat geleibereidingen
Klasseslager Havermans	Laureaat bereide of ovenklare gerechten
Ismaël Martin	Laureaat salade op basis van vlees
Klasseslager Havermans	Laureaat innovatief product op basis van vlees



Dirk Verheyen



Ismaël Martin



Klasseslager Havermans



Andreas Decruyenaere



Stephane Machand



Filip De Cock



Daarna werden de **speciale ereprijzen** uitgereikt.



De **beker van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België** als bekroning voor de meest verdienstelijke schotel vers vlees inzake promotie door originaliteit, creativiteit en finesse wordt toegekend aan **Klaseslager Havermans** en overhandigd door de heer Willy Verbust, erevoorzitter van de Landsbond.



De **beker van Meat Expo** wordt toegekend voor de **schotel Koud buffet** die uitmuntte door originaliteit, creativiteit, afwerking en finesse. De winnaar is **Stephane Marchand**. De beker wordt overhandigd door de voorzitter van Meat Expo de heer Dirk Dupont.



De **beker van de Grootorde der Belgische Slagers** als bekroning voor het **bereid gerecht** dat uitmunt door originaliteit, creativiteit, afwerking en finesse wordt toegekend aan **Klasseslager Havermans** en overhandigd door de heer Briclet, lid van het Hoofdbestuur van de Landsbond en Grootkamerheer van de Grootorde der Belgische slagers,



De Gouden Poem: Filip De Cock

De **Gouden Poem** wordt gewonnen door de persoon die in rubriek **ambachtelijke kookham, ambachtelijk gezouten ham of ambachtelijk gezouten vleeswaren, ambachtelijk vleesproduct en ambachtelijk vleesproduct op basis van lever** het hoogste aantal punten behaalde. De winnaar is de heer **Filip De Cock**. Het beeldje wordt overhandigd door de heer Willy Verbust, erevoorzitter van de Landsbond.

Daarna gaan we over tot de uitreiking van de **GOUDEN, ZILVEREN en BRONZEN EUROBEEF**.



De BRONZEN EUROBEEF 2018 wordt overhandigd door de heer JEAN-LUC POTTIER aan WARD BLANCKAERT



De ZILVEREN EUROBEEF 2018 wordt overhandigd door de heer IVAN CLAEYS aan DECRUYENAERE ANDREAS



De GOUDEN EUROBEEF 2018 wordt overhandigd door de heer ETIENNE DE VLEMINCK aan KLASSESLAGER HAVERMANS

Daarna kwamen de **Juniors** aan de beurt. Het jonge talent leverde puik werk en kon zich duidelijk vinden in de beslissingen van de jury. Niet alleen de junioren maar ook de leraars van de slagersscholen mogen een pluim op hun hoed steken!

RUBRIEKSWINNAARS JUNIORCUP

Naam KANDIDAAT	TROFEE
Zion Kockx	Laureaat schotel vers vlees
Ruben Stols	Laureaat schotel koud buffet
Jarne Delbaere	Laureaat ambachtelijke kookham
Zion Kockx	Laureaat ambachtelijke gezouten ham
Vital Laperre	Laureaat ambachtelijke gezouten vleeswaren met uitzondering van ham
Jarne Delbare	Laureaat ambachtelijke vleesproducten
Sandy Van der Smissen	Laureaat ambachtelijke leverbereidingen
Nicky Peeters	Laureaat droge worst
Colin Decleyre	Laureaat ambachtelijk vleesproduct op basis van bloed
Zoë Amsah	Laureaat ambachtelijk vleesproduct op basis van gevogelte
Stefan Wygers	Laureaat geleibereidingen
Geert-Jan Jonkers	Laureaat bereide of ovenklare gerechten





Sandy Van der Smissen



Stefan Wygers



Nicky Peeters



Geert-Jan Jonkers



Colin Decleyre



Zoë Amsah



Zion Kockx

Tot slot wordt de **Juniorcup** uitgereikt aan Zion Kockx door heer De Vleminck.





Kalfskoek van slager Schalck uit Wetteren krijgt erkenning Vlaams streekproduct

De lokaal erg gewaardeerde kalfskoek van Keurslager Schalck uit Wetteren krijgt een erkenning als Vlaams traditioneel streekproduct. Slager Steven Schalck mag voortaan het label STREEKPRODUCT.be gebruiken.



In Wetteren is men gek op “kalfskoek” of “fricandon”. Blokjes kalfskoek zijn vaste prik op zo goed als elke receptie. Dit hebben we onder meer te danken aan de Wetterse slagersfamilie Schalck, die zich specialiseerde in dit stukje Belgische charcuterie. Het gaat inderdaad niet om een louter Wetters stukje vlees; in heel Vlaanderen, maar ook in Brussel en Wallonië lust men dunne sneetjes kalfskoek op de boterham. In Brussel en Wallonië heet het “pain de veau”.

EIGEN RECEPT

In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden wordt kalfskoek niet enkel gemaakt van kalfsvlees.

Traditionele kalfskoek bevat 50% kalfsvlees en 50% varkensvlees. Een belangrijk detail is dat het vlees wordt gemalen en niet fijn gecutterd.

Slager Steven Schalck kruidt het gehakt onder andere met muskaatnoot, foelie en kardemon. Het vlees wordt gebonden met eieren, brood en bloem, in een broodvorm gelegd en gebakken in een matig warme oven.

NIET ALLEEN IN BELGIË

Vleesbrood wordt wereldwijd als warm gerecht gegeten. Koud, dun gesneden vleesbrood als broodbeleg is echter minder verspreid. In Nederland kent men “gebraden gehakt”. Dit product bevat in tegenstelling tot onze kalfskoek enkel varkensvlees of rund- en varkensvlees.

VLEESWAREN IN VLAANDEREN

Ons dagelijks boterhambeleg uit de vleeswarencategorie is ouder en meer streekgebonden dan we vaak vermoeden. Op Vlaamse schilderijen uit de 16de eeuw zijn al vleeswaren terug te vinden. Andere charcuterie vindt zijn oorsprong in de kleine vleeswarenfabriekjes uit het einde van de 19de eeuw.

De kalfskoek valt samen met filet d'anvers en de kalfsrol onder de chique “charcuterie”. Dit waren producten uit de stad, bereid door de stadsslager voor de “bourgeoisie”. Kalfsvlees en rundvlees waren in Vlaanderen steeds ruim voorhanden dankzij de vraag naar melk, boter en botermelk. Het vlees werd tot voor WOII verwerkt bij de rundvleesbeenhouwer.

Heel andere koek zijn de traditionele varkensvleesvleeswaren zoals kop, kipkap, droge worsten, paté, gedroogde hesp, en niet te vergeten de “pens” in al zijn vormen. Deze producten vinden meestal hun oorsprong in de thuisslacht en zijn een middel om vlees langer te bewaren door het te zouten, te drogen, te koken of in het zuur op te leggen.

Laat ons tot slot de paardenvleesbeenhouwer niet vergeten, die naast vers vlees

ook verschillende vleeswaren maakte. Sommigen groeiden uit tot vleeswarenfabriekjes waar de traditionele boulognes en het gerookt paardenvlees vandaan komen.

MEER INFO OP STREEKPRODUCT.BE

Benieuwd naar andere Vlaamse streekproducten? U leest er alles over op streekproduct.be. Deze website werd recent vernieuwd waardoor u nog makkelijker kan zoeken naar streekproducten en producenten. U vindt er uiteraard ook toelichting bij de erkenningscriteria. Ook de Europese erkenningslabels (BGA, GTS en BOB) komen aan bod.

Slager Schalck
Pr. Jos Charlottelaan 3
9230 Wetteren
www.keurslagerschalck.be



Au Quotidien, Koekelberg



Al heel vroeg was Luc Debusscher (54) gepassioneerd door de slagersstiel. Hij werd geboren in een landbouwersgezin maar kreeg de slagersmicrobe van zijn nonkel die een slagerij uitbaatte. Reeds op 8-jarige leeftijd hing hij steeds bij die slagerij rond. Mama Debusscher stond erop dat zoonlief de humaniorastudies afmaakte maar op zeker moment was er geen houden meer aan en startte Luc met een slagersopleiding.

Leuke anekdote is dat er op dat moment – begin jaren 80 – geen plaats was op de vakschool. De slagerijafdeling zat met drie klassen van om en bij de 24 leerlingen vol! Er moest een “lange arm” aan te pas komen om Luc binnen te helpen in Ceria. Ondertussen is Luc reeds 33 jaar actief als zelfstandige in de slagerswereld en baat hij naast twee slagerijen ook nog eens twee winkels met volledige slagerij, kruideniersafdeling, warme bakkerij en groentenafdeling uit.

Van een successtory gesproken...

Luc: Dat waren totaal andere tijden en ondenkbaar de dag van vandaag. Ik kon destijds gewoon niet starten in de slagerijafdeling zonder tussenkomst van hogerhand. Ik maakte mijn schoolcarrière feilloos af en opende in 1985 onze eerste beenhouwerij in Molenbeek. In 1996 werd de winkel een eerste keer uitgebreid met een kruideniersafdeling en een warme bakkerij. Door het naburige pand aan te kopen kon in 2004 de winkel opnieuw vergroten. In 2009 was het atelier in Molenbeek echt te klein geworden en moest ik noodgedwongen op zoek gaan naar een nieuwe werkplek.

Die vonden we in de Ossegemstraat. Met meer dan 200m² ateliers en 150m² winkelruimte konden we hier een tweede zaak starten. Het werd een ruime winkel met slagerij, kruideniersafdeling, warme bakkerij. Alle bakkerijproducten zoals broden en patisserie worden nog altijd in de Ossegemstraat gemaakt en

uitgevoerd naar de andere verkooppunten. Ook de traiteurafdeling die daar gevestigd is, voert uit naar de andere verkooppunten.

Ondertussen heb je vier verkooppunten. Hoe hou je dat in de hand?

Luc: De verkooppunten kwam er mede dankzij ons goedwerkend team. Telkens ik een opportuniteit zag, kon ik daar een verantwoordelijke plaatsen die ik voor de volle 100% kon vertrouwen. Veelal was het zelf toevallig dat er een zaak bij kwam. Op een gegeven moment was er één van mijn gasten die een eigen zaak wou starten. Na een aantal maanden zag hij in dat het toch niet je dat was om alles alleen te beredderen. Onze successen zijn immers mede te danken aan ons sterk team. Als je er alleen voorstaat, valt ook de steun van het team weg. Velen onderschatten dat en zo ook Marco. Na 6 maanden kwam hij bij ons terug. Ik vond het zonde om een verkooppunt dat nog maar





net open was te laten sluiten en nam de slagerij over. Marco kon de slagerij behouden, zit terug in onze groep, is verzekerd van de teamsteun en de slagerij draait als geen ander.

Je hebt een doordachte visie.

Luc: Je moet doordacht zaken doen. Ik heb altijd heel graag met jong ondernemende gasten gewerkt en bij ons is zowat alles mogelijk zover het rendeert uiteraard. Ik ben Rockefeller niet! Ik bekijk de slagerijen nu wat meer vanop afstand en sta omzeggens nooit meer aan de uitbeentafel of maak geen charcuterie meer. Eerlijk gezegd mis ik dat soms. Mijn taak bestaat eruit om alles rendabel te houden en te zorgen dat iedereen zijn job kan uitoefenen. Ik doe bestellingen, opvolging, administratie, aankoop, onderhandelingen etc...

Onze beenhouwers houden de slagerij ter plaatse draaiende die hen is toegewezen. De meeste werken al jaren bij ons en zijn onze manier van werken gewoon. Onze verantwoordelijken genieten van de ervaring en de beleving van het ondernemen zonder de nadelen ervan te dragen.

Hoe pak je probleempjes aan?

Luc: Ik kom alleen tussen als er een ernstig probleem zou zijn. We stellen 24 medewerkers te werk en maken daarnaast nog gebruik van jobstudenten. Gelukkig lijkt iedereen hier graag te werken en zijn er niet veel problemen. Heel veel collega's beseffen niet dat het succes van hun zaak afhangt van de kwaliteit van je medewerkers. Zonder hen zou ik niet staan waar ik nu sta. Het is niet altijd even gemakkelijk en soms moet ik de ogen sluiten omdat men niet werkt zoals ik het gewoon ben. Maar ieder heeft zijn manier van werken en het succes van de zaken bewijst dat zij die erin staan het bij het rechte eind hebben. En daar ben ik

dan blij om. Als 10 % voor verbetering vatbaar is, wil dat ook zeggen dat 90% Ok is. Je moet er altijd de positieve drive in houden. Dat is op veel belangrijker dan steeds te zeuren over de 10 % waar je moet aan werken.

Een tweede punt van het succes is het feit dat je altijd een goede analyse moet maken van de zaken en je afvragen wat het belangrijkste is en waar de aandacht naartoe moet gaan. Heel veel collega's steken heel veel centen in de winkelinrichting en uitzicht. Ik begrijp dat als je de ganse dag in de slagerij staat, je daar oog voor wil hebben. In mijn geval wil ik dat onze slagerijen mooi en modern ogen en let ik er vooral op dat alles netjes en proper is. De dikte van de marmer op de koeltoonbank, brengt mij niets op. De mensen komen naar hier voor de onberispelijke kwaliteit en voor onze service. Dat is wat telt !

Hoe zie je de toekomst?

Luc: Naast de slagerijen zijn we ook gespecialiseerd in de organisatie van feesten. Wij verzorgen ook evenementen voor sportclubs zoals de voetbal en de golf van Anderlecht en bedrijven zoals Dieteren, scholen, gemeentebesturen en zelf de Europese Raad is vaste klant aan huis. Deze tak van het slagerij zijn boeit mij enorm en daar hou ik me ook meer mee bezig. Wij kijken altijd vooruit. Als er zich opportuniteiten voordoen, zullen we die grijpen. Ik heb nog wel wat slaggers die rijp zijn voor een nieuw avontuur. (lacht)

Hoe kwam je hier in Koekelberg terecht?

Luc: Deze slagerij in Koekelberg is nu zes weken open. De vorige slager werd niet gespaard van onheil. Luc en Christine waren een begrip in deze regio. Ze hebben heel hard gewerkt en uiteindelijk heeft Luc Christine verloren op zeer korte tijd. Ik kan me perfect

inleven in die situatie want ik verloor zelf mijn echtgenote op jonge leeftijd en bleef met twee kinderen achter. Triestig maar een mens moet vooruit.

Toen wij hoorden dat deze slagerij leeg stond, zijn we snel tot een akkoord gekomen om hier een nieuwe vestiging te openen. Wij hebben Kevin als uitbater geïnstalleerd en op enkele weken tijd draait de zaak, die toch drie jaar dicht geweest is, weer als nooit tevoren. Kevin is de genknipte slager om deze zaak te leiden en de uitdaging aan te gaan.

Kevin, vertel eens iets over jezelf?

Kevin: Ik ben 29 jaar en reeds 15 jaar in dienst bij Luc. Ik volgde een opleiding slagerij op leercontract en kwam al tijdens mijn studies bij Luc werken.

Luc: Zijn moeder kwam hem soms boos halen omdat hij voor school moest werken en bij ons aan het helpen was. Zodra hij een gaatje zag, stond hij bij ons in de winkel!

Kevin: Ik wist dat ik slager wou worden en vond in Luc iemand die kansen geeft om te ontplooiën. Als werknemer heb ik alle afdelingen doorlopen. Sinds 6 weken baat ik deze slagerij uit. Het is een topervaring die ik elders niet gekregen zou hebben en waaruit ik heel veel kan leren.

Je hebt omzeggens geen verantwoordelijkheid maar wel de voordelen van leidinggevende te zijn?

Kevin: Inderdaad. We werken hier met 2 slaggers en 2 verkopers en ik mag zorgen dat de slagerij goed draait (lacht). Uiteraard bespreken we de belangrijkste zaken met Luc maar we hebben toch wel heel veel vrijheid. Ik probeer met dit team een goed geheel te vormen en te zorgen dat deze slagerij een succes wordt. We streven samen naar hetzelfde doel en dat geeft een fijn gevoel.

Welk cliënteel komt hier over de vloer?

Kevin: Wij hebben een zeer gemengd cliënteel. In de voormiddag krijg ik vooral vaste klanten over de vloer die hun vers stukje vlees komen halen voor hun warme maaltijd. Rond het middaguur verkopen wij een massa broodjes en in de namiddag en vooravond krijgen we vooral tweeverdieners over de vloer die een traiteurrecht mee naar huis nemen. Op de middag staat men hier tot buiten. Ik ben bijzonder fijn met de erkenning die de zaak krijgt omdat dat voldoening geeft. De mensen komen naar hier voor onze topkwaliteit maar ook voor een luisterend oor en de vriendelijke bediening. Dat is een voordeel dat de ambachtelijke slager heeft en dat je niet in de grootwarenhuizen kan vinden.

Hoe ziet de verkoop er uit in deze winkel?

Kevin: Wij staan garant voor de kwaliteit van ons assortiment en dat kan alleen als je start met supergoede basisproducten. Luc kiest de dieren uit bij kweker Ameloot en zonen en ze worden hier in het eigen atelier versneden en verwerkt. Wij kopen zo runderen, kalf en schaap. Het varkensvlees komt om dezelfde reden van Amnimeat. Zij zorgen voor stevast topkwaliteit tegen een betaalbare prijs. Ook op vlak van charcuterie is er heel veel huisbereid. We staan bekend voor onze uitstekende vleeswaren. Alle vleeswaren die gerookt of gepekeld zijn, worden hier in huis gemaakt. Daarnaast hebben we een mooi assortiment aan sala-

des, ook allemaal huisgemaakt.

Luc: De traiteurafdeling is zeer uitgebreid in alle 4 verkooppunten. We kunnen ons dat veroorloven omdat we de traiteurgerechten, in tegenstelling tot het vers vlees en vleeswaren die in het verkooppunt zelf worden verwerkt, in één vestiging maken. We hebben een paar koks in dienst die dagelijks het beste van zichzelf geven om een leuk assortiment aan traiteurgerechten in onze koeltoonbanken te toveren.

Als slager is het zeer moeilijk om een kok in dienst te nemen voor de traiteurafdeling. Je hebt niet genoeg omzet om daar iets aan te verdienen. Maar als je voor 4 vestigingen eten moeten moet maken en daarnaast ook nog evenementen doet, loont het best de moeite om te investeren in gediplomeerde koks. Dat komt de kwaliteit ten goede en rendeert.

Ik hoor vaak zeggen dat de consument moeilijker wordt, merk je daar in deze buurt iets van?

Kevin: Neen hoor. Ik heb overal al gestaan en ik vind dat mensen misschien mondiger zijn en vlugger een vraag stellen maar moeilijk neen, dat niet. Ik vind het bijzonder leuk als er vragen gesteld worden. Dat is de manier om je vakkennis te laten zien. Mensen willen meer kwaliteit de dag van vandaag, denk ik. En als er al eens iets misloopt, moet je ook je verantwoordelijkheid nemen en toegeven dat het niet ok was. Gelukkig gebeurt dat zelden of nooit bij ons.

Luc: Ik denk dat de klant niet moeilijker wordt maar het aanbod is enorm vergroot. 30 jaar geleden waren er geen traiteurgerechten, salades en bbq evenementen. Nu is het aanbod zo groot dat men vaak niet meer weet wat kiezen. Meer en meer mensen vragen advies over bereidingen. Het is de slager zijn taak om de klant te adviseren en raad te geven. Dat moet je niet als moeilijk zien, dat schept een band en dat is waarvoor de klanten naar de ambachtelijke slaggers gaan. Uiteraard ook voor het schelleke hesp op maat gesneden en de kotelet van de juiste dikte. Het is een opportuniteit voor ons om de klant zo aan ons te binden.



De exotische keuken & risico's van kruisbesmettingen



De Aziatische keuken is een bron van inspiratie en creativiteit. Bij het combineren van exotische producten met vlees worden nieuwe smaken gecreëerd en zal dit ongetwijfeld uw klanten verrassen.

Let op, deze mengeling van kruiden, groenten, vruchten of bereide gerechten verhogen het risico op kruisbesmettingen in uw slagerij.

Onder kruisbesmetting verstaat men dat levensmiddelen worden bevuild of besmet door rechtstreeks contact met andere levensmiddelen of onrechtstreeks via de handen, de snijplanken, het materieel of de machines.

Tijdens het versnijden van bijvoorbeeld kip kan Salmonella teruggevonden worden op de handen, messen of snijplanken. Als deze intussen niet gereinigd worden zullen ze andere levensmiddelen besmetten zoals kruiden, specerijen, groenten of vruchten, enz.

Om een kruisbesmetting te voorkomen kan men:

- De levensmiddelen in aparte compartimenten bewaren : gebruik verschillende bakjes voor al uw vlees, vis of gevogelte bij uw teppanyaki plateaus, wok of chinese fondue.
- De levensmiddelen apart verpakken, na de bereiding met kruiden, vruchten, groenten, noodles, enz. moeten ze in een

hermetische verpakking bewaard worden en stockeer ze nadien in een aparte ruimte (bij voorkeur buiten de snijzone en de bewaarzone van vlees en gevogelte).

- De activiteiten scheiden in de werkplaats op verschillende tijdstippen: voorzie een aparte zone voor de voorbereiding van deze gerechten of plateaus.
- Bij de verwerking afzonderlijke messen, snijplanken en machines gebruiken.
- Tussentijds de handen reinigen en ontsmetten.

Uw reinigingsprotocol moet strikt in acht genomen worden om kruisbesmettingen te voorkomen. Degres-L+ van Realco garandeert een perfecte hygiëne. Deze enzymatische oplossing is een product die zowel reinigt als ontsmet door 1 enkele handeling. Voor extra veiligheid wordt er aanbevolen om Deptil HDS (een ontsmettingsspray) te gebruiken voor werkruimtes en messen.

Bron : FAVV Autocontrolelids voor de beenhouwerij-spekslagerij



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

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

PROMOTIE -10%*

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



REALCO
ENZYMES FOR LIFE

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

DE WEEK *van de* **STEAK-FRIET**

- Van 3 tot 11 november -





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

Doe mee met de WEEK VAN DE STEAK-FRIET en laat het smaken.

Op www.lekkervanbijons.be vind je de allerbeste recepten.

Zes EU-dossiers goedgekeurd van VLAM

Zes nieuwe VLAM-projecten kunnen vanaf 2019 op forse Europese cofinanciering rekenen. VLAM krijgt in totaal 7.859.060 miljoen euro en zal daarmee extra impulsen kunnen geven aan de export van kalfsvlees, fruit en varkensvlees en aan de promotie van zuivel en groenten in België. Het dossier van streekproducten werd goedgekeurd maar staat nog op de reservelijst.

In totaal werden er 182 projecten ingediend bij Europa, voor een totaal bedrag van 325,6 miljoen euro. Europa had een budget voorzien van 169,1 miljoen Euro.

VLAM zette in het voorjaar zwaar in op de voorbereiding van de dossiers. Met resultaat: zes van de tien ingediende VLAM-projecten werden goedgekeurd en kunnen rekenen op een Europese cofinanciering van maar liefst 80%. De resterende 20% draagt VLAM bij vanuit de promotiefondsen, wat dus een vervijfvoudiging van het beschikbare budget betekent. Alle projecten hebben een looptijd van drie jaar.

Europa maakt een onderscheid tussen voorstellen die door verschillende lidstaten samen worden ingediend en voorstellen die door één enkele lidstaat worden voorgesteld.

Voor de eerste groep stelde Europa 74.100.000 EUR ter beschikking. VLAM kreeg drie keer witte rook, goed voor 3.257.873 EUR. Voor de mono-projecten was een budget van 95.000.000 EUR apart gelegd. Drie projecten werden goedgekeurd, maar voor streekproducten is het nog te vroeg om victorie te kraaien. Het project haalde weliswaar een goede score maar staat nog op de reservelijst. Enkel wanneer hoger gerangschikte projecten niet uitgevoerd worden, zal dit project kunnen van start gaan. De mono-projecten van VLAM behelzen samen 4.601.187 EUR aan EU-steun.

Hieronder een korte toelichting bij elk project:

GROENTEN DUITSLAND/BELGIË

Een informatie- en promotieprogramma met als doel de consumptie van verse groenten in België en Duitsland te verhogen bij 20-30-jarigen in het kader van een evenwichtig en gezond voedingspatroon. De campagne zal volledig digitaal gebeuren en heeft als slogan 'Vegetables are the new sneakers – powered by Europe'.

Budget: 807.623 EUR inclusief bijdrage EU

ZUIVEL (5 LANDEN- EUROPEAN MILK FORUM)

Een campagne die het dalend gebruik van melk wil omkeren en het imago van melk wil herstellen door consumenten opnieuw te verbinden met melk en met schepbare melkproducten. Ze heeft als doelgroep families met jonge kinderen en millennials zonder kinderen. De campagne zal inzetten op PR en e-PR (bloggers, influencers, social media, ...).

Budget: 998.250 EUR inclusief bijdrage EU

KALFSVLEES

Gemeenschappelijk project van de 4 belangrijkste kalfsvlees producerende landen (België, Frankrijk, Italië en Nederland).

De campagne heeft als focus het mager, mals en smaakvol kalfsvlees te promoten door enerzijds prominenter aanwezig te zijn in het verkooppunt en anderzijds de aandacht te vestigen op het verhaal achter kalfsvlees.

Budget: 1.452.000 EUR inclusief bijdrage EU

TASTE OF EUROPE

Een informatiecampaagne die professionals wil overtuigen van de uitstekende kwaliteit, duurzame productiemethode en traceerbaarheid van groenten en fruit uit Europa. De campagne focust op Canada, de V.S, Mexico en Colombia.

Budget: 847.918 EUR inclusief bijdrage EU

VARKENSVLEES

Het programma heeft als doel om de export naar de doelmarkten China, Japan, Zuid-Korea, Vietnam en de Filipijnen, te verhogen. Om dit te bereiken willen we het Europees varkensvlees een goed imago bezorgen en het bewustzijn verhogen door te focussen op de kwaliteit van het vlees. Beurzen en contactdagen brengen Vlaamse exporteurs in contact met potentiële nieuwe klanten en een communicatiecampagne (advertenties, direct mails, website, brochures,...) zal deze activiteiten ondersteunen in de verschillende doelmarkten.

De gevolgen van de vaststelling van Afrikaanse varkenspest bij enkele wilde everzwijnen in België doorkruist de uitvoering van dit programma. VLAM kijkt samen met het departement Landbouw en Visserij en EU-medewerkers op welke manier het programma kan worden uitgevoerd.

Budget: 2.933.298 EUR inclusief bijdrage EU

STREEKPRODUCTEN

Met een consumentencampagne zullen de 17 Europese gelabelde streekproducten onder de aandacht worden gebracht. Een online videocampagne vertelt de consument het verhaal achter de producten en de labels. Het gaat om BOB – Beschermde oorsprongsbenaming, BGA – Beschermde geografische aanduiding en GTS – Gegarandeerde traditionele specialiteit. Ook België heeft enkele streekproducten met een Europees label. VLAM wil dit project samen uitvoeren met APQ-W.

Budget: 819.971 EUR inclusief bijdrage EU

Duroc d'Olives
rasecht varkensvlees



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

www.durocdolives.com



NIEUW NIEUW NIEUW

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

Inlichtingen en/of stalen.....

Vraag er naar bij uw leverancier van kruiden

**INTER-SPICE
INDASIA**

Groothandel - Import

KRUIDEN - SPECERIJEN - DARMEN
HULPSTOFFEN - MARINADE

Wij leveren rechtstreeks aan Groothandel en industrie

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

• ADVIES • PRODUCTONTWIKKELING

Leerlingen Slagerij TechniGO!

Aalst vallen in de prijzen op de Eurobeef vakwedstrijd

HLN, 8/10/2018

AALST De leerlingen van de afdeling Slagerij van TechniGO! Aalst behaalden afgelopen week maar liefst acht Europese gouden medailles, met daarbovenop nog één zilveren en één bronzen. Ze krijgen die onderscheiding voor hun prestaties tijdens de 'Eurobeef vakwedstrijd' in Kortrijk. Onder andere de paté met gin kon de jury overtuigen.

"Van 30 september tot 3 oktober liep Meat Expo in Kortrijk Xpo", legt Ward Brouwers, directeur algemeen beleid van TechniGO! uit. "Deze beurs bezorgt sla-

gers een forum waar hun vakkennis, hun passie en hun kwaliteiten centraal kunnen staan. Onderdeel van de beurs is de 'Eurobeef vakwedstrijd' waar gevestigde slagers en leerlingen hun creaties laten jureren. Ook tijdens deze editie toonden de leerlingen slagerij van TechniGO! hun vakkennis en competenties in deze competitie."

Leerling Nicky Peeters wordt officieel geproclameerd en krijgt een gouden medaille.

Gerdy Vandersypt, technisch adviseur

slagerij TechniGO!, vertelt over het verloop van de Europese wedstrijd. "De leerlingen voorzagen de jury van een variëteit aan vleeswaren zoals paté met gin, Gentse kop, salami, pensen,... De jury beoordeelt de producten op smaak en geur, uitzicht, professionalisme, bereidingstechniek en netheid. De inspanningen van de leerlingen werden beloond met acht gouden medailles, één zilveren en één bronzen. Voor de bereiding van salami proclameerde de jury zelfs Nicky Peeters officieel."



Technigo De leerlingen van de afdeling Slagerij met de behaalde medailles



Technigo Leerling Nicky Peeters wordt officieel geproclameerd en krijgt een gouden medaille

Tieltse slagersbroers Joran en Jarne Delbaere vallen in de prijzen op Meat Expo



Tieltse slagersbroers Joran en Jarne Delbaere vallen in de prijzen op Meat Expo
We herkennen v.l.n.r. Jarne, Geert en Joran Delbaere samen met moeder Severine.
© Foto WME

Joran Delbaere en Jarne Delbaere namen deel aan de vakwedstrijd op Meat Expo in Kortrijk, georganiseerd door de Landsbond der Beenhouwers. Naast verschillende gouden, zilveren en bronzen diploma's wisten ze ook enkele ereprijzen mee te nemen naar Tielt.

Jarne Delbaere werd in de juniorcup - een wedstrijd voor jonge slagers tussen de 16 en 25 jaar - tweemaal laureaat. In de categorie 'ambachtelijke kookham' met zijn toscanse ham en in de categorie 'ambachtelijke vleesproducten' met zijn pootham. Daarnaast behaalde hij ook nog vier gouden, zes zilveren en twee bronzen diploma's.

Joran Delbaere werd laureaat in de categorie 'ambachtelijk vleesproduct op basis van gevogelte' met zijn kippenwit met groenten. Joran behaalde ook nog zeven gouden, twaalf zilveren en twee bronzen

diploma's.

"We zijn heel trots, omdat het toch eerder uitzonderlijk is dat twee jonge broers deze erkenningen op hetzelfde moment krijgen", zeggen Jarne en Joran. "We vinden het belangrijk dat het brede publiek opnieuw een goed beeld krijgt over de slagersstiel en dat de jeugd de passie voor een ambacht meekrijgt."

Eerder won Joran in 2017 ook al de prijs van 'Beste pensmaker van België' en 'Beste bloedworst van België'. En hij werd datzelfde jaar 'Ambachtsjongere van het jaar'. Hij is 21 jaar en heeft al drie jaar een relatie met Amber van Steenkiste.

Jarne is momenteel nog bezig met zijn slagersopleiding (zesde jaar) aan Ter Groene Poorte in Brugge. Hij is 17 jaar en heeft een relatie met Marie Desmet.

(DB)

Filip Vermeulen mag zich 'Beste Beenhouwer van België' noemen

HLN, 4/10/2018

EVERGEM Filip Vermeulen van Klasse-slager Vermeulen in Sleidinge mag zich voortaan de 'Beste Beenhouwer van België' noemen.

Filip Vermeulen nam deel aan een meesterschapswedstrijd, waarin het vakmanschap van de slagers in de praktijk getest werd. De wedstrijd stond onder het toezicht van de beroepsorganisatie en van het ministerie van KMO en Middenstand, van minister Denis Ducarme. Officieel is Vermeulen nu 'Eerste Beenhouwer van België'. "Ik ben de opvolger van Erwin Mertens van De Kapblok uit Leuven", zegt Filip Vermeulen uit Sleidinge. "Ik heb de oorkonde gekregen van Beste Beenhouwer van België 2018-2021. Ik doe mijn vak elke dag met heel veel passie. Deze titel draag ik dan ook met heel veel eer!"



Filip Vermeulen neemt trots zijn prijs in ontvangst.

De familie Havermans kwam, zag en overwon

De familie Havermans kwam, zag en overwon 150 collega's op de "We zijn met de kalverstaart rond onze nek geboren", lacht Eric Havermans uit Beerse, wanneer we hem feliciteren met de zondvloed aan prijzen die de familie won.

"Mijn broer startte in de jaren 60 een zaak in Turnhout en ondertussen heeft de zoon de zaak overgenomen en is er in Oud-Turnhout nog een winkel bijgekomen. Een neef van ons startte ook in de jaren 60 in Deurne en ikzelf in 1984 in Beerse. Ook mijn zoon zit ondertussen mee in de zaak. De opvolging is dus verzekerd (lacht). Om maar te zeggen: het zit in ons bloed. Mijn vader en zijn broers deden vroeger ook niets anders dan thuis slachten."

KORTRIJK

De expo in Kortrijk duurde 4 dagen. In totaal namen zo'n 150 handelszaken deel aan de wedstrijd. De meer dan 1.000 inzendingen verdeeld over 14 rubrieken werden door een team van 100 juryleden beoordeeld.

Havermans behaalde met zijn 58 bereidingen maar liefst 37 keer goud, 11 keer zilver en 2 keer brons. Bovendien haalt de slagersfamilie de hoofdprijs binnen in de categorie schotel vers vlees en bereide of ovenklare gerechten.

Kers op de taart is natuurlijk dé gouden Eurobeef-trofee, die uitgereikt wordt aan de kandidaat die de meeste punten scoort over alle rubrieken.

GOUDEN KIP CURRY

"We hebben onder meer goud behaald met onze kip curry, aspergesalade en steaksalade. Ook de varkenswangetjes, de vidé en stoofvlees vielen blijkbaar in de smaak. We zijn zelf ook trots op onze patés in hun verschillende varianten zoals de peperpaté en paté van de bomma."

De jongste telg, Dennis Havermans (28) is een gelukkig man.

"We zijn supertrots op deze score. We hebben allemaal hard gewerkt om hier te geraken. Het is leuk om te weten dat de producten die we onze klanten aanbieden, bekroond worden door een vakjury."

BLIJVEN BRAINSTORMEN

Ouderdomsdeken Karel is ook trots. "We zijn blij dat Dennis ons steeds scherp houdt en vroeg om mee te doen met de wedstrijd. Het is ook leuk dat we een hechte familie blijven die geregeld samen brainstormt over nieuwe dingen."

HLN, 5/10/2018

Andreas Decruyenaere is tweede beste slager van België



Fred en Andreas Decruyenaere achter de trofee die Andreas won. Foto: Dirk Van de Velde

Andreas Decruyenaere van de gelijknamige beenhouwerij in Mortsel mag zich de tweede beste slager van België noemen. Hij won zilver op de wedstrijd Eurobeef van de Landsbond van beenhouwers, spekslagers en traiteurs.

De derde deelname van Andreas Decruyenaere aan de Eurobeefwedstrijd van de Landsbond van beenhouwers, spekslagers en traiteurs was er 'boenk' op. Nooit ging iemand met zoveel eremetaal naar huis en bovenop haalde hij nog eens zilver in de overkoepelende categorie.

"Ik won acht gouden, twaalf zilveren en zeven bronzen medailles met in totaal 28 bereidingen", legt Andreas uit. "Maar daarbovenop kan je meedingen voor de hoofd-

prijs. Daarvoor nemen ze zes rubrieken nog eens te samen: vers vlees, gekookte ham, zoutwaren zoals gerookt spek en filet de sax, charcuterie, leverbereidingen zoals paté en warme gerechten. Die zes brachten vijf keer goud en één keer zilver op, samen goed voor de zilveren trofee. Met dank aan mijn echtgenote Jana, die de warme gerechten verzorgt", aldus Andreas die de beenhouwerij samen met broer Fred runt.

Zelf volgden ze hun vader Martin op, die in 1966 startte in de Seefhoek en in 1992 verhuisde naar Mortsel.

GAZET VAN ANTWERPEN, 3/10/2018

“Het beroep van beenhouwer is weer sexy”



Voorzitter Ivan Claeys met één van de winnaars. (foto grf)

KORTRIJK In Kortrijk Xpo was het afgelopen week tijdens Meat Expo verzamelen geblazen voor slagers. Zowel de beurs als de vakwedstrijden kenden er veel succes. “Het beroep van slager is weer sexy”, vertelt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouwers.

Meat Expo is de plek waar het slagersambacht en de passie voor het vak centraal staan. De Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België pakten er uit met de Eurobeef vakwedstrijden voor professionelen, de Juniorcup voor de leerlingen uit het slagersonderwijs en de Meesterschapwedstrijd. Maar liefst 1000 ambachtelijke vleesproducten werden er onderworpen aan een strenge evaluatie van de jury.

“We zijn zeer tevreden met het aantal inzendingen en de kwaliteit van de creaties”, vertelt Ivan Claeys. Slager is een knelpuntberoep. “Nog te vaak vinden ouders het beroep van slager een onvolwaardig beroep. Dat is bijzonder jammer. Slager zijn, is veel meer dan vlees verkopen hé. Het is een creatief beroep”, ver-

volgt Ivan. In het dagonderwijs is er na 15 jaar terug een lichte stijging te merken in het aantal jongeren dat slagerij volgt. “In het duaal leren missen we echter nog veel kinderen. Er zijn drie keer zoveel volwassenen die slagerij volgen, dan er jongeren in de opleiding stappen. Er is dus nog progressie mogelijk”, besluit hij. (mvg)

Beste vleeswaren (Eurobeef): Klaseslager Havermans uit Beerse (goud), Andreas Decruy-enaere uit Mortsel (zilver), Ward Blanckaert uit Koksijde (brons). **Gouden Poem:** Filip De Cock uit Erpe-Mere. **Beste slagers van België:** Filip Vermeulen uit Sleidinge op 1, Butcher's Store uit Hove op 2 en Jeroen & Lieven Van De Velde uit Evergem op 3.

DE ZONDAG

Dit zijn de 3 beste beenhouwers van België



Dinsdag 2 oktober, vond de Eurobeefwedstrijd plaats op Meat Expo. Het Belgisch kampioenschap voor beenhouwers, zeg maar, waarin de drie beste slagers van het land worden bekroond.

In deze meesterschapswedstrijd moeten de kandidaten vier producten aan de jury presenteren, die blind geproefd worden. Elk van die vier producten wordt dan beoordeeld en de totale score duidt dan aan wie de Eerste, de Tweede en de Derde Beenhouwer van België wordt.

Filip VERMEULEN van Klaseslager Vermeulen zag z'n jarenlang engagement in de meesterschapswedstrijden eindelijk beloond. Nadat hij de vorige jaren de ereplaatsen aan elkaar had geregen, mocht hij nu eindelijk op het hoogste schavotje plaatsnemen.

“Het is de kers op de taart”, aldus een dolgelukkige Filip na afloop. “Ambachtelijke beenhouwers zoals wij vormen steeds meer een minderheid; het doet deugd om op deze manier toch eens beloond te worden voor het engagement.”



De deelnemers dienden Parijse worst in – een technisch moeilijk product – rauwe en

gekookte ham en salami. Gecombineerd haalde hij daarmee een hogere score dan Luc DE LAET van Butcher's Store, die tweede werd.

“Ik heb heel veel respect en bewondering voor Luc”, zegt Filip Vermeulen daarover. “Dan in competitie voor hem eindigen, is echt heel bijzonder.”



De Laet moest dus nipt de duimen leggen, maar pakte in nevenklasseringen wel twee keer goud met zijn Secreto 07 en ginpaté en zijn groffe paté met foie gras.

De derde plaats was voor de broers Van de Velde van de gelijknamige slagerij in Evergem – burens van Filip Vermeulen, met andere woorden.

Het is niet meer dan een detail, maar wij vinden het wel een leuk detail: de nummers één en twee, dus zowel Klaseslager Vermeulen als The Butcher's Store, zijn al jaren trouwe leden van onze Ambiance Club. Het doet ons dan ook dubbel plezier dat we hen kunnen feliciteren.

CULINAIRE AMBIANCE

Jaarfeest van het syndicaat van Lokeren

Op zondag 7 oktober vond het jaarfeest van het syndicaat van Lokeren plaats. Voor het eerst was het de jonge bestuursploeg van dit syndicaat die het feest organiseerden.

Onze voorzitters maakten van de gelegenheid gebruik om de ere-voorzitter van de Landsbond, Willy Verbust, in de bloemetjes te zetten voor al hetgeen hij voor zijn syndicaat en voor de ambachtelijke slaggers deed als voorzitter van de Landsbond.



Regionaal Kortrijk-Harelbeke

Op 2 September '18 hield Slagersbond Zuid-West Regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende hun jaarlijkse kindvriendelijke fietstocht.

We hebben genoten van een stralende zon; Eerst werd er gestopt op de hobby-boerderij van ons bestuurslid Piet Van Wynsberghe waar een streekbier kon geproefd worden.; kwestie van onze dorst te lessen.

Terwijl we daar waren is er een mooi kalfje geboren.

Daarna zijn we gestopt bij een verzamelaar van oude traktoren(zie foto) en 's avonds werden we verwend door een barbecue verzorgd door ons bestuurslid Dirk D'Haenens.



Bestelformulier konijnenfolder



BESTELFORMULIER KONIJNENFOLDER

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

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:

Tel:

Datum:

Handtekening:



Slagerij Cortoo's, Jette

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL

voor alle bereidingen van vers gehakt, verse braadworst, ...

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



Geschikt voor Halal
- met attest.



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

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

Gratis proefstalen van 1 kg te bekomen bij uw algemene kruidenleverancier of rechtstreeks te bestellen bij info@ph-liquid.com

Voor volledige info voor alle verse- en verhitte bereidingen: www.ph-liquid.com banner 11 klikken op de Belgische vlag.

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

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

www.ph-liquid.com

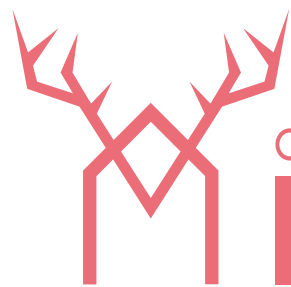


www.ph-liquid.com



Geschikt voor Halal
- met attest.

Monster(s) 325-2018-00091327 Vers gehakt	Productie datum 03/09/2018	Datum analyse 12/09/2018	9 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091328 Verse worst	Productie datum 03/09/2018	Datum analyse 12/09/2018	9 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091331 Vers gehakt vacuüm verpakt	Productie datum 24/08/2018	Datum analyse 12/09/2018	19 dagen conservering
Monster(s) 325-2018-00091332 Verse worst vacuüm verpakt	Productie datum 24/08/2018	Datum analyse 12/09/2018	19 dagen conservering



COUNTRYSIDE PRESENTS
INSIDE
lovin' the good life | event

1 > 4 november - Flanders Expo Gent



"Onthaast en maak tijd voor elkaar. Vind diepgang en schoonheid in jouw directe omgeving. Rust, aandacht en eenvoud zijn het nieuwe kostbare goed van de 21^{ste} eeuw." SLOW CABINS

INSIDE, het vernieuwde concept van Countryside, wil dé toon zetten voor een gezellig najaar gevuld met hygge.

Het genieten van de goede dingen in het leven | **'lovin' the good life'**, creëren van een gezellige, warme sfeer met fijne mensen om je heen, in je huis, buiten rond het haardvuur, rond de tafel. De natuur is daarbij een bron van energie en inspiratie, ze laadt je op en verbindt je met elkaar en de omgeving.

Het INSIDE aanbod van interieur, decoratie, ambacht, buitenleven, pure en lokale keuken reflecteert de hygge-waarden en beleving.

We nemen je graag mee op een ontdekkingstocht, op weg naar een bewuster en 'trager' leven..., maar bovenal... GENIET!

- INSIDE, het vernieuwde najaarsevent **in opvolging van Countryside**, biedt een inspiratie- en beleevingsplatform voor interieur, outdoor en food.
- Op **1, 2, 3 en 4 november** maken bezoekers een sfeervolle ontdekkingstocht doorheen verschillende belevingseilanden.
- Zo'n **200 deelnemers** brengen op een oppervlakte van 23 000 m² een verrassend en kwalitatief aanbod van

interieur, decoratie, ambacht, exterieur, reizen, actief buitenleven, pure & gezonde keuken en lokale & terroir producten.

- Met het **uitgebreide en gevarieerde randprogramma** wordt de bezoeker ondergedompeld in authentieke en nieuwe trends en technieken door professionele experts.

PRAKTISCH

Waar?

Flanders Expo Gent
Maaltekouter 1
9051 Gent

Wanneer?

Donderdag 1 tem zondag 4 november

Openingsuren?

Van 10u tem 18u
Avondshopping op vrijdag 2 november, van 10u tem 22u

Toegangsprijs?

Kassa volwassenen: € 12
Online tickets volwassenen: € 10
Kinderen van 6 tot 12 jaar: € 5
Kinderen tot 5 jaar: gratis

www.inside-event.be

InsideGent



- €2 KORTING P.P.

Knip deze bon uit en geef hem af aan de kassa. U betaalt 10 euro i.p.v. 12 euro per persoon.
Geldig voor 2 volwassenen.



Niet cumuleerbaar met andere kortingen.
Enkel geldig voor INSIDE2018.

NEST



TERRE BLEUE



VACATURE
BEENHOUWER / BOUCHER

Een job met toekomst / Un métier d'avenir



dierendonck.be

KOKSIJDE - NIEUWPOORT - KORTRIJK - BRUSSEL



DIERENDONCK

*Ambachtsman/Vrouw
met passie en respect
voor terroir?*

DAN ZIJN WE NAAR JOU OP ZOEK!

*Artisan passionné ayant
respect du terroir ?*

REJOIGNEZ-NOUS !

TEL 058 60 40 00

OF/AU MAIL

JOBS@DIERENDONCK.BE

Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be

**SLAGERS
VARKEN**

*Lekker en gezond
varkensvlees voor
iedere dag!*



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

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

SAVEURS & MÉTIRS

Save the date: 27 | 28 | 29 januari in Namur Expo

Know-how, trends and networking: 3 inspiratiedagen voor voedingsprofessionals

Saveurs & Métiers is hét uithangbord van de sector. Op minder dan 5 jaar tijd is de vakbeurs uitgegroeid tot een onmisbaar evenement voor al wie actief is in de voedingssector. Met bijna 8000 bezoekers, belooft de 3e editie al even inspirerend als kwaliteitsvol te worden. Laat u 3 dagen lang verrassen door de laatste nieuwe trends, ontdek de producten en diensten van meer dan 200 exposanten, bewonder tijdens demonstraties de vak-kennis van de vele chef-koks en artisanale producenten, en ga in gesprek met de professionals uit de sector.



FOTOS WHITEVISION 2017

EEN PROGRAMMA GERICHT OP DE VLEESSECTOR

Wedstrijd

Het Gouden Mes is een prestigieuze wedstrijd voor jonge slaggers op leercontract en wordt ook dit jaar weer georganiseerd door de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België. Net als ieder jaar krijgen jongeren in opleiding de kans om te tonen wat ze kunnen, hun niveau te verbeteren en zich te meten met andere jonge talenten.

Voor het tweede jaar op rij vormt Saveurs & Métiers het toneel voor de wedstrijd ingericht door de VZW De Belgische Beenhouwerij, waaraan iedere ambachtelijke slager die bij de Landsbond der Beenhouwers is aangesloten, mag deelnemen. Dit jaar moeten de deelnemers

een van de meest veelzijdige soorten charcuterie bereiden en presenteren: paté.

Demonstraties

Tijdens de talrijke workshops en culinaire shows komen heel wat grote namen uit de gastronomische wereld hun kennis en passie delen met het publiek. Zo zal op zondag de 27e de Franse slager Eric Leboeuf aanwezig zijn, die zich officieel Meilleur ouvrier de France mag noemen.

Kenniscentrum Epicuris stelt exclusief zijn gloednieuwe opleidingsvrachtwagen voor: Transfo-Viande. In deze mobiele opleidingsruimte die werd ingericht in een vrachtwagenoplegger kunnen slaggers in opleiding leren en oefenen hoe ze vlees moeten uitbenen en versnijden.

Conferenties

De conferenties, die worden georganiseerd in samenwerking met de beroepsfederaties, bespreken de verschillende aspecten en de toekomst van de voedingssector en de voedingsretail. Specialisten ter zake delen hun ervaring met het publiek en nemen de uitdagingen waarmee de sector te maken heeft onder de loep.

PRAKTISCH

Wanneer? 27, 28, 29 januari 2019

Waar? Namur Expo – Avenue Sergent Vriethoff 2 – 5000 NAMEN

Voor wie? Alleen voor voedingsprofessionals – Gratis toegangsbewijs – vooraf registratie

Meer info? www.saveurs-metiers.be

SAVEURS & MÉTIRS

Reglement « Vakwedstrijd De Belgische Beenhouwerij 2019 » DIT JAAR « LEVERPATÉ »

Ter gelegenheid van de vakbeurs Saveurs et Métiers 2019 te Namen, organiseert de vzw « DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ » een nationale vakwedstrijd met als thema Leverpatés. In dit nummer publiceren wij het reglement en het inschrijvingsformulier voor deze vakwedstrijd met als doel de creativiteit van de vakman te prikkelen en het ambachtelijk slagersberoep te ondersteunen.

ARTIKEL 1:

Deze vakwedstrijd, georganiseerd door de vzw « De Belgische Beenhouwerij » met de steun van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteur van België, ApaQ-W en de vakbeurs Saveurs et Métiers, is opengesteld voor alle ambachtelijke slagers, lid van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België waarvan de hoofdzetel gevestigd is in de Houba de Strooperlaan, 784 bus 6 te 1020 Brussel.

ARTIKEL 2

De wedstrijd 2017 is ingedeeld in 4 rubrieken:

1. Klassieke leverpaté met grove korrel
2. Fantasie leverpaté met grove korrel
3. Klassieke crèmepaté
4. Fantasie crèmepaté

Rubriek 1: klassieke leverpaté met een grove korrel van minimum 5mm.

Voor deze rubriek mogen enkel de volgende ingrediënten gebruikt worden varkensvlees, varkensvet, varkenswangen, varkenskop, varkenslever, varkensbandvet, varkensnet, uien, sjalotten, volle melk, ei, brood, paneermeel, bindmiddel, peterselie, nitrietzout, kruiden.

Rubriek 2 Fantasie leverpaté met grove korrel.

Voor deze rubriek is er geen opgelegde lijst met ingrediënten.

Rubriek 3 Klassieke Crèmepaté

Voor deze rubriek mogen enkel de volgende ingrediënten gebruikt worden varkensvlees, varkensvet, varkenslever, varkensbandvet, varkensnet, volle melk, room, ei, brood, paneermeel, bloem, rijst, bindmiddel, uien, nitrietzout, kruiden.



Rubriek 4: Fantasie crèmepaté

Voor deze rubriek is er geen opgelegde lijst met ingrediënten

Alle ingediende producten moeten vergezeld zijn van een ANONIEME technische fiche waarop de naam van het product alsook de lijst met ingrediënten en allergenen die het product bevat, vermeld moeten worden. De producten moeten tevens het volgnummer toegekend door de organisator vermelden.

ARTIKEL 3

De patés uit de 4 rubrieken moeten als volledig product (dus niet aangesneden) ingediend worden in een terrine met een gewicht van minimum 1,5 kg tot maximum 2,5 kg.

ARTIKEL 4

Het maximum toegelaten aantal producten per deelnemer is beperkt tot 6 voor de 4 rubrieken samen. Deze 6 producten kunnen de 4 rubrieken dekken of in één of meerdere rubrieken worden ingeschreven.

ARTIKEL 5

De producten moeten ten laatste afgegeven worden op zondag 27 januari 2017 tussen 9u00 et 10u30 op het volgende adres Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinne. Indien nodig kan Mr. MARTIN Kévin (0476/604 501) gecontacteerd worden.

Producten die niet tijdig afgeleverd worden, kunnen geweigerd worden door de jury.

De producten worden volledig anoniem voorgesteld aan de jury en bij ontvangst wordt nagegaan of ze voldoen aan de regels van de wedstrijd en de wetgeving. De producten moeten voldoen aan de geldende Belgische wetgeving en door de deelnemer gemaakt zijn.

In geval van inbreuken op het reglement of op de wetgeving dienaangaande zal de inzending geweigerd worden en niet beoordeeld worden door de jury. De voorzitter van de jury beslist dienaangaande. In voorkomend geval worden de inschrijvingsgelden niet terugbetaald.

Terugname terrines en /of producten

De terrines en de producten kunnen opgehaald worden tussen 18 en 19 uur op de dag van de wedstrijd. De teruggenomen patés mogen niet meer in het circuit van de voedselketen gebracht worden. De producten die niet om 19 uur opgehaald werden worden eigendom van de organisatie en op het einde van de dag verdeeld onder liefdadigheidsinstellingen, ofwel vernietigd.

ARTIKEL 6

De inschrijvingskost bedraagt 30 € voor het eerste ingeschreven product, voor elk bijkomend product bedraagt de inschrij-

vingsprijs 12 €. Het maximum inschrijvingsbedrag per kandidaat bedraagt 90,00 € voor een maximum van 6 producten (deze bedragen zijn BTW inbegrepen). Een factuur (voor voldaan) zal aan elke deelnemer bezorgd worden. De deelnemingskosten dienen vereffend te zijn voor 15 december 2018 op rekeningnr BE74 0017 1573 6707 van de vzw « DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ » met vermelding: wedstrijd DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ 2019, de naam van de deelnemer en het aantal producten. De deelnemers ontvangen een nummer voor elk product dat ze betaald hebben. Dat nummer moet stevig vastge maakt worden aan het product. De deelnamekosten worden niet teruggestort in geval van niet-deelname

ARTIKEL 7

De prijsuitreiking vindt plaats op zondag 27 januari om 17 uur. Alle deelnemers worden daartoe uitgenodigd op de stand van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België. De winnaar van elke rubriek ontvangt een beker. De ambachtelijke slager die het beste gemiddelde behaalt in de 4 categorieën samen, wint de beker van de Landsbond des Beenhouwers. De winnaar van de prijs voor creativiteit en originaliteit ontvangt de beker van de vakbeurs « Saveurs et Métiers »

ARTIKEL 8

De jury bestaande uit experts zal de producten als volgt beoordelen smaak en geur 60 punten, textuur en snijbaarheid 20 punten, visueel aspect: 20 punten.

Voor de fantasie patés worden 20 punten extra gegeven voor originaliteit en creativiteit. Alle producten met min 90% van de punten ontvangen een gouden diploma, zij met min 80% krijgen een zilveren diploma en de producten die minimum 70% behalen, ontvangen een bronzen diploma. De diploma's worden per post overgemaakt aan de deelnemers enkele dagen na de wedstrijd.

ARTIKEL 9

In geval van discussie of betwisting kan enkel de organisator klachten aanvaarden en behandelen. Door uw deelname aan de vakwedstrijd verklaart u zich akkoord met het reglement van deze wedstrijd.

INSCHRIJVINGSFORMULIER « VAKWEDSTRIJD BELGISCHE BEENHOUWERIJ 2019 »

Ter gelegenheid van het salon Saveurs et Métiers 2019 welke doorgaat van 27 tot 29 januari te Namen, organiseert de VZW De Belgische Beenhouwerij, een vakwedstrijd met als thema: Leverpatés.

Hieronder publiceren wij het inschrijvingsformulier van deze vakwedstrijd die georganiseerd wordt op 27 januari 2019.

Deze wedstrijd wordt ingericht voor de leden van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en traiteurs van België.

Naam Voornaam

Vertegenwoordiger van de beenhouwerij

Adres

Lidnummer

Aantal hieronder ingeschreven producten:

Het inschrijvingsrecht bedraagt € 30 voor het eerste product en € 12 voor elk bijkomend product (maximum € 90 per deelnemer voor 6 ingeschreven producten)

Het verschuldigde bedrag moet voor 15 december 2018 gestort worden op het rekeningnummer BE74 0017 1573 6707 op naam van de VZW De Belgische Beenhouwerij met de vermelding van "wedstrijd VZW De Belgische Beenhouwerij, de naam van de deelnemer en het aantal producten".

Het inschrijvingsformulier moet via de post verzonden worden naar de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en traiteurs van België, Houba de Strooperlaan n°784 bus 6 te 1020 Bruxelles of via fax op het nr. 02/736.64.93 of via e-mail naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be

Benaming van de paté	Categorie				Te betalen
	1	2	3	4	
					30,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
Datum en handtekening					TOTAL

Betaling van het inschrijvingsgeld leidt tot de stilzwijgende en volledige aanvaarding van het wedstrijdreglement gepubliceerd in het vakblad De Belgische Beenhouwerij.

In geval van betwisting is alleen de organisator bevoegd om alle klachten en geschillen te behandelen.

TWEEMAANDELIJKSE WEDSTRIJD

VOOR SNELLE EN SNUGGERE SLAGERS!

Win een Brugse Ham!

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

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

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

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

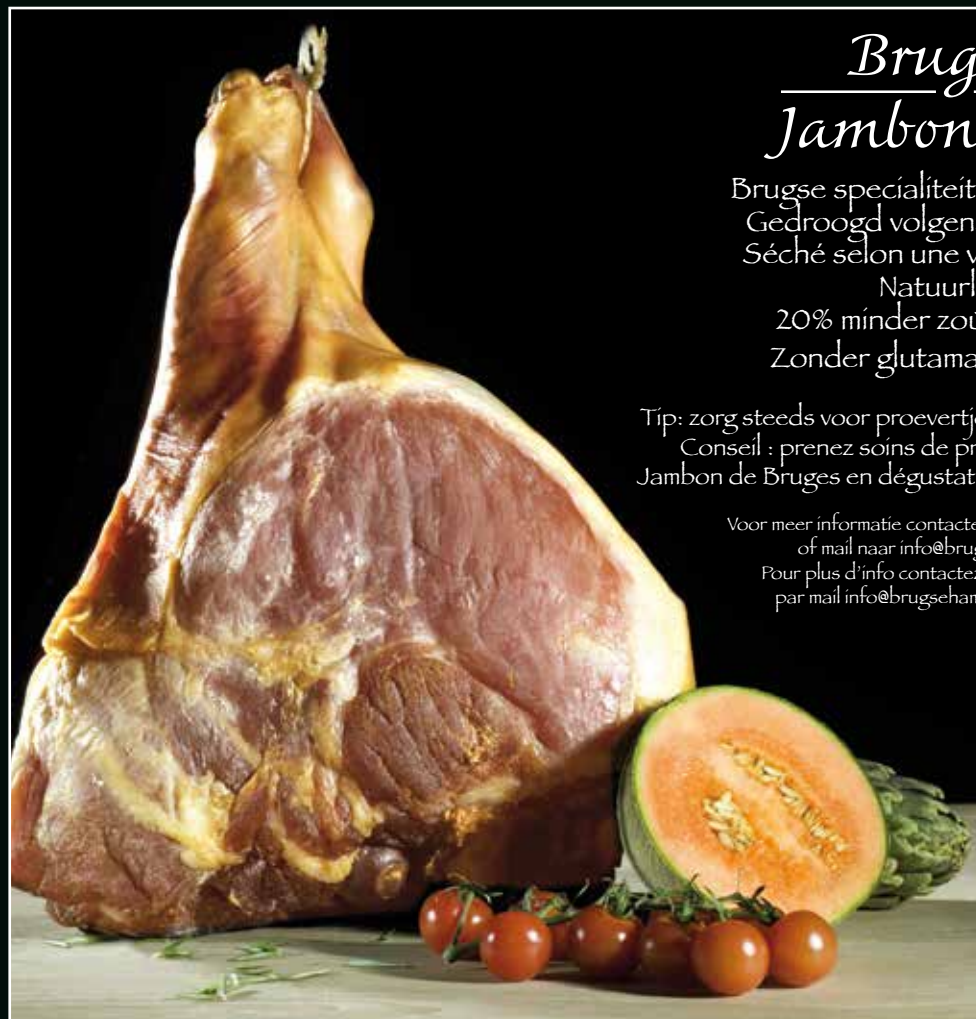
Wedstrijdvaart: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL?

Zorg dat we je antwoord vóór 06-11-2018 hebben! De namen van de 5 gelukkige winnaars die een waardebon ontvangen van de firma HOSTE verschijnen in onze volgende editie.

NAAM:

ADRES:

Tel.:



Brugse Ham Jambon de Bruges

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

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

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050/713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



**11 NOVEMBER
2018 - CHIMAY -
24E EDITIE
UITNODIGING
VOOR DE:**

Grote internationale wedstrijd voor wildpaté en witte en zwarte pens

a. De wedstrijd is opgedeeld in drie groepen:

- 1e groep, voorbehouden voor beenhouwers, spekslagers, 2e groep, voorbehouden voor leerling-beenhouders en -spekslagers en scholen,
- 3e groep, voorbehouden voor restaurateurs, traiteurs (enkel voor de wedstrijd wildpaté).

b. Er moet een wildpaté (het type wild preciseren) worden opgestuurd van minimum 2 kg, bereid volgens de opvattingen van de deelnemer, bovendien moeten de terrines van 2 kg compleet zijn. Elke vorm van decoratie moet eetbaar zijn. Decoraties buiten de terrine zijn niet toegelaten. Patés in korst zullen eveneens in acht worden genomen. Luchtledig opsturen is toegestaan.

C) voor witte pens is het minimum 2 kg

D) voor zwarte pens is het minimum 2 kg

Het inschrijfformulier moet volledig en goed leesbaar ingevuld worden. Het zal vergezeld gaan van een betaling per product.

Het inschrijvingsrecht is als volgt vastgelegd:

- 1e product: € 25,
- het 2e tot en met het 5e product: € 20 voor alle categorieën
- vanaf het 6e product is elk bijkomend product gratis voor alle categorieën.

Voor verzending of opslag, gelieve u te richten tot de heer Guy Gilles, Grand Place 12 te 6470 Sivry, tel.: 060/45 56 41. De producten worden hier opgeslagen in een koude kamer.

Indien gewenst kan u de producten afleveren na contact bij:

- Pierre Flamant, 88, Grand Rue, 7000 Mons. Tel: 065/35.39.46
- Centre de Formation, 101, Rue de Waremmes, 4530 Villers le Bouil-let. Tel: 085/27.88.60

→ I.T.C.A. Namur, 204, Chée de Nivelles, 5020 Suarlée 081/56.85.32

Ontvangstdata:

vrijdag 9/11/2018 van 10 tot 20 uur

zaterdag 10/11/2018 van 10 tot 20 uur

Verzendingen mogen gebeuren via taxi post. Voor bijkomende informatie, gelieve u te richten tot de heer Gilles.

De puntenverdeling gebeurt als volgt:

Afdeling paté:

- algemene presentatie: /20,
- snijdbaarheid van de snee: /20,
- smaak: /20,
- kruiding: /20,
- originaliteit - creativiteit: /20.

Afdeling pensen:

- algemene presentatie: /20,
- kwaliteit van de afvulling en consistentie: /20,
- smaak: /20,
- kruiding: /20,
- originaliteit - creativiteit: /20.

Deze verbintenis houdt in dat u het reglement zal aanvaarden. Alle beslissingen van de jury zullen definitief zijn.

De prijsuitreiking zal gebeuren de dag van de wedstrijd op 11 November, 2018, vanaf 17 uur in brasserie Casino, Place des Ormeaux te Chimay.

Vanaf 17 uur worden er borden paté verkocht ten voordele van het goede doel ten voordele van de klinieken van Chimay en Lobbès.



Naam.....
 Voornaam.....
 Beroep.....Geboortedatum.....
 Straat.....Nummer.....
 Gemeente.....Land.....
 Provincie.....

Na kennis genomen te hebben van het reglement van de 24e wedstrijd georganiseerd door de corporatie der beenhouwers van Chimay die zal plaatsvinden op 11 november 2018,

in de groep.....,

voeg ik een bedrag toe van €.....

Gedaan te.....

Handtekening.....

Met de post verzenden naar de heer Guy Gilles. Per mail naar deflorenne@pwing.be

INFO-AVONDEN WEST-VLAANDEREN

HET PROVINCIAAL VERBOND DER BEENHOUDERS WEST-VLAANDEREN
IN SAMENWERKING MET SYNTRA WEST
INFO-AVONDEN VAN DE LANDBOND

19 november 2018 om 20u stipt
SYNTRA Kortrijk, in gebouw F 17
Doornikse steenweg 220, 8500 Kortrijk

22 november 2018 om 20u stipt
SYNTRA Brugge, Aula
Spoorwegstraat 14, 8000 Brugge

12 november 2018 om 20u stip
**SYNTRA Ieper, naast het station (nieuw-
bouw)**
Grachtstraat 13/8900 Ieper

Beste collega's,
Wij nodigen u graag uit op de najaarsin-
foavonden van de Landsbond.
Op deze avond komen volgende punten
aan bod:

PROGRAMMA

Verwelcoming door de nationale voorzit-
ter.

FAVV :

- Etiketgeving in het algemeen en aller-
genen in het bijzonder (NC op dit
punt geeft aanleiding tot een score
10 in de checklist!)

LANDBOND

- Maaltijdcheques : optimalisering van
de betaalautomaten van Sodexo,
Edenred en Monizze.
- Nieuw systeem voor het maken van
electriciteit met een toestel waarvoor
een subsidie kan bekomen worden bij
het Vlaams Gewest.
- Voordelen lidkaart en partners van de
Landsbond.

Het is van belang dat u deelneemt aan
deze interessante informatieavond.

Ter plaatse wordt u een certificaat van
opleiding overhandigd.

Gratis toegang voor leden.30 euro voor
niet-leden, in mindering te brengen bij
betaling lidgeld 2019.

Inschrijving vereist op ons secretariaat
056/21.12.94 of mail naar slagers.wvl@skynet.be of info@onnavesta.be

Het bestuur

NAJAARSINFOAVONDEN

PROGRAMMA

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

KALENDER NAJAARSINFOAVONDEN

22/10/2018	Het Paviljoen, Grote Markt te Aalst.
5/11/2018	HOTEL ADHEM, Grobendonk
12/11/2018	Syntra Ieper
19/11/2018	Syntra Kortrijk (gebouw F17)
22/11/2018	Syntra Brugge
26/11/2018	COOVI ANDERLECHT
03/12/2018	Moeskroen



Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

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

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

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



DE WERELD ROND IN VIJF GERECHTEN

Aziatische traiteurgerechten

De wereld is ons dorp. Zeker op culinair gebied. Steeds meer komen grondstoffen en ingrediënten van over de hele wereld en gebeurt de bereiding van ons voedsel volgens tradities uit verre landen, wat tot een ongelooflijk gevarieerd aanbod aan gerechten heeft geleid. Een opportuniteit voor elke beenhouwer-traiteur om een graantje mee te pikken van deze evolutie. Kenmerkend voor wat de Aziatische keuken wordt genoemd, is de snelle manier van bereiden. Grondstoffen en ingrediënten worden immers fijngesneden verwerkt; in een wok waarin vlees, gevogelte, vis en groenten kort maar krachtig worden aangebakken. Daarbij wordt een bakolie gebruikt die bestand is tegen hoge temperaturen. Zo blijven de kleuren en de vele 'smaken' maximaal bewaard tijdens de korte hittebehandeling. En 'smaakvol' zijn Aziatische gerechten wel ! Zout (via smaakversterkers), zuur (via limoensap of tamarinde...) maar ook zoet (via palmsuiker, kokosbloedsuiker of gewoon rietsuiker) zijn daarin steeds in mindere of meerdere mate aanwezig. Zoet in een hartige omgeving geeft hierbij extra complexiteit. Typisch ook voor de Aziatische keuken is het gebruik van krachtige smaakversterkers. In de Chinese keuken zijn die op basis van gefermenteerde sojabonen; in de Zuid-Oost Aziatische keuken op basis van gehydrolyseerde vis (= vissaus). Het exotische aroma wordt bekomen door het gebruik van kruiden als kardamon, koriander, lente ui, citroengras,gember, galangal, knoflook en het toevoegen van specerijen als kaneel, kruidnagel, sechuanpeper, steranijs, ... venkelzaad. Pepertjes geven deze gerechten hun mild tot uitgesproken sterk pikant karakter. Pikant detail, pikant is een pijnprikkel die een extra voldaan gevoel geeft na het eten. Voldoende ver inkoken en het gebruik van cocosmelk (in plaats van room) resulteert daarbij in een aangenaam 'vol' mondgevoel. Aziatische gerechten zijn in regel dan ook bijzonder complexe levensmiddelen waarvan het eten een waar genot is. Moeilijk te bereiden? Bijlange niet ! Daarvoor zijn tegenwoordig kant-en-klare marinades, curries en kruidenmengsels voorhanden die toelaten op een zeer eenvoudige en snelle manier lekkere Aziatische gerechten te bereiden. De bereiding van onderstaande vijf traiteursgerechten illustreert dat.

1. SRILANKAANSE CURRY MET BLOK JES VARKENSVLEES

GRONDSTOFFEN

1,2 kg varkensvlees in blokjes

500 g culinaire room

1l water

50 ml plantaardige olie

1,2 kg butternut pompoen, in grove brunoise (eventueel diepvries)



INGREDIËNTEN

20 g KNOFLOOKPUREE APOLLO

20 g RAS EL HANOUT APOLLO

20 g CHINEES 5 KRUIDENPOEDER

20 g GROENTEBOUILLON COROL

960 ml WOKSAUS BALI CURRY APOLLO

Allergenen: Noten, Melk

BEREIDING





Het varkensvlees van alle vet en pezen ontdoen en in gelijke blokjes snijden. Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



Vetstof verhitten.



Het varkensvlees bij de verhitte vetstof voegen.



Kruid het varkensvlees met het CHINEES 5 KRUIDENPOEDER.



Bak het vlees lichtjes aan, zeker niet te donker kleuren.



Voeg de butternut pompoen blokjes toe en laat deze zachtjes gaar worden.



KNOFLOOKPUREE bijvoegen.



Water bijvoegen.



Culinaire room bijvoegen.



Alles eventjes aan de kook brengen.



WOKSAUS BALI CURRY bijvoegen.



Op smaak brengen met GROENTEN-BOUILLON COROL.



Voeg RAS EL HANOUT toe. Meng alles voorzichtig door elkaar en breng zachtjes aan de kook. Koel zo snel mogelijk terug en presenteer in een mooie schotel.

Tip: Rooster de pompoenblokjes apart in een warme luchtoven met de Ras El Hanout voor meer smaak. Werk af met wat vers gesnipperde koriander.

2. KEEMACURRY MET KIP

GRONDSTOFFEN

500 g kippenvlees in blokjes
300 ml water
100 g ajuni in fijne brunoise

100 g erwtjes (diepvries)
30 g lente-ui, fijn gesnipperd
50 ml plantaardige olie
100 g rode paprika, in brunoise



INGREDIËNTEN

20 g KNOFLOOKPUREE APOLLO
100 g TOP MARINADE COCOS CURRY
Allergenen: Melk
5 g PEPPER&SALT MIX APOLLO
5 g KNOFLOOKPEPER APOLLO
Allergenen: Selderij
500 g GROOTMOEDERS TOMATENSAUS
Allergenen: Melk

BEREIDING



Het kippenvlees goed uitzuiveren (vet en pezen) en in gelijke blokjes snijden.
Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



Vetstof verhitten.



Het kippenvlees bijvoegen.



Ajuin en KNOFLOOKPUREE bijvoegen.



Fruit het kippenvlees, ajuin en KNOFLOOKPUREE lichtjes aan.
Voeg het water toe en laat even opkoken.



GROOTMOEDERS TOMATENSAUS toevoegen.



Voeg TOPMARINADE COCOS CURRY, KNOFLOOKPEPER APOLLO, PEPPER & SALT MIX APOLLO toe.



Brunoise van rode paprika bijvoegen en laat even lichtjes stoven tot de kip en paprika gaar is.



Erwtjes bijvoegen en laat kort even meestoven.



Stel alles op punt.



Koel zo snel mogelijk terug.
Presenteer in een geschikte schotel en werk af met de lente-ui.

3. THAISE RODE CURRY MET KALKOENREEPJES

GRONDSTOFFEN

1 kg kalkoenvlees in reepjes gesneden
150 g kokosmelk (opgelet geen zoete versie)
50 ml plantaardige olie



INGREDIËNTEN

250 g TOP MARINADE SWEET THAI
Allergenen: Melk
400 g CURRYSAUS MET ROOM
Allergenen: Mosterd, Melk
7,5 g PIRI PIRI MELANGE APOLLO
25 g VLOEIBARE PAPRIKA
20 g P.D.S.
Groentemengeling: bv Aziatische mix, erwtjes...

BEREIDING



Het kalkoenvlees goed uitzuiveren (vet en pezen) en in reepjes snijden. Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten volgens het recept juist afwegen.



PIRI PIRI MELANGE bij de kalkoenreepjes toevoegen.



Voeg TOP MARINADE SWEET THAI toe.



Meng alles onder de kalkoenreepjes.



Verhit wat bakolie in een wokpan.



Voeg de kalkoenreepjes bij de verhitte bakolie.



Bak de kalkoenreepjes kort aan.



CURRYSAUZ MET ROOM bijvoegen.



Voeg de kokosmelk toe.



Op kleur brengen met VLOEIBARE PAPRIKA.



Op kookpunt brengen.



Bind licht bij met PDS (opgelost in plantaardige olie).



Erwtjes bijvoegen.



Laat zachtjes stoven tot het vlees gaar is.



Koel zo snel mogelijk terug, presenteer in een mooie schotel of verpakking.

Tip: Hier kan gerust een groentemengeling bij, eventueel diepvries, bv Aziatische mix.

4. GEROOSTERDE GEHAKTBALLETJES MET SZECHUANSAUZ GRONDSTOFFEN

1 kg varkensgehakt

700 g tomaat, zonder zaadlijsten in brunoise

700 g komkommer, ontpit in brunoise

25 grietsuiker

20 ml limoensap

50 g lente-ui gesneden

50 ml plantaardige olie



INGREDIËNTEN

10 g MIX SPECIAL ZK

Allergenen: Gluten, Ei

150 g WOKSAUS OOSTERS SESAM APOLLO

Allergenen Sesam, Soja, Gluten, Tarwe, Sulfiet

50 g PAN ORIENTAL CRUMB MIX

Allergenen: Gluten, Tarwe

10 g KNOFLOOKPUREE APOLLO

60 g ROSTZWIEBELN GEFRITUURDE UI

Allergene: Gluten, Tarwe

20 g ROERBAKMIX CHINEES APOLLO

1 kg GROOTMOEDERS TOMATENSAUS

Allergenen: Melk

5 g PEPPER&SALT MIX APOLLO

5 g PILI-PILI HEEL BEREIDING

BEREIDING



Wolf vers varkensgehakt.

Alle ingrediënten voor de vleesballetjes volgens het recept juist afwegen.



Voeg de MIX SPECIAL ZK, ROSTZWIEBELEN en PAN ORIENTAL CRUMB toe.



Meng het gehakt met de ROERBAKMIX CHINEES.



WOKSAUS OOSTERSE SESAM toevoegen.



Meng alles zeer goed onder elkaar.



Meng tot een homogene massa.



Maak vleesballetjes van 30 à 40 g.



Leg de vleesballetjes op een ingevette bakplaat.



Bak af op 210 °C, gedurende 15 minuten. Koel zo snel mogelijk terug.



Alle voorbereide grondstoffen en ingrediënten voor de saus volgens het recept juist afwegen.



Stoof de KNOFLOOKPUREE kort aan in plantaardige olie.



GROOTMOEDERS TOMATENSAUS bijvoegen.



Op een laag vuur eventjes tegen het kookpunt laten trekken met de RIETSUIKER (= myoteren).



Voeg de brunoise van komkommer (zonder zaadlijsten) toe.



Ontpitte brunoise van tomaat bijvoegen.



Verfrissen met limoensap.



Afwerken met PEPPER & SALT MIX en PILI-PILI HEEL BEREIDING.



Bind eventueel bij.
Laat de saus verder zachtjes trekken (= myoteren).



Schik de vleesballetjes op de saus.



Presenteer in een mooie schotel, werk af met de lente-ui of verpak in portieverpakkingen.

Koel zo snel mogelijk terug.

5. OOSTERSE GROENTEROLLETJES MET KIP

GRONDSTOFFEN

1 kg kleine lapjes vlees: gevogelte, varken, rund of schaaap lente-ui in julienne gesneden wortel in julienne gesneden (neem eens een paarse, witte of gele wortel)



INGREDIËNTEN

150 g TOP MARINADE SWEET THAI

Allergenen: Melk

BEREIDING



Combi-steamer instellen: 5 min stomen op 99 °C met 100 % stoom.



Groenten-julienne op een geperforeerde plaat garen.



De groenten-julienne onmiddellijk verfrissen in ijswater om de kleur te stabiliseren (= rafrachir).



De dunne vleeslapjes van alle vet en pezen ontdoen.

Vries eventueel lichtjes aan om mooie dunne plakjes te kunnen snijden.

Alle ingrediënten klaar zetten.



Leg de lapjes vlees open en bestrijk met de TOP MARINADE SWEET THAI.



Beleg met de julienne van groentjes, plooi dicht of maak er een vinkje van.



Tip: maak een keuze aan het ruime aanbod TOP MARINADES om met verschillende smaken en kleuren te variëren.

Ook met een andere keuze groentjes kan je verschillende mooie gerechtjes bereiden. bv: rammenas, asperges, pompoen, courgette, knolselder, rode biet, venkel, enz.

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





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

Kleine aankondigingen

MATERIAAL

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

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

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

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

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

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

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

WERK

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

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

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

IMMO

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

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

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

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

OVER TE NEMEN:

SUCCESVOLLE KEURSLAGERIJ OVER TE NEMEN IN CENTRUM STEKENE, INSTAPKLAAR (DE ZAAKVOERDER IS ONVERWACHT OVERLEDEN), ZIE OOK WWW.KEURSLAGERIJ-BRUNO.BE
LUXUEUS UITGERUST IN 2010: 11 METER KOELTOOG, 3 INLOOPFRIGO'S EN DIEPVRIES VAN FRIGOMIL; 3 SNIJMACHINES EN 4 WEEGSCHALEN VAN BIZERBA; BETAALAUTOMAAT; VACUUM MACHINE; VERPAKKINGSMACHINE VOOR DAGSCHOTELS VAN WEBOMATIC; STEAMER, GEHAKTMOLEN, WORSTENMACHINE, WARME KEUKEN VOOR TRAITEUR ENZ. FAVV HOOGSTE ONDERSCHIEDING. PRIVATE PARKING VOOR 7 AUTO'S. SLAGERIJ 50 JAAR GEKEND EN HOOG AANGESCHREVEN IN STEKENE EN OMSTREKEN; LEVERT OOK AAN BROODJES- EN DELICATESSENZAKEN, RESTAURANTS, GOLFCUB, ... PRIJS TE BESPREKEN.

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

TASTY WOK

RECEPTEN VAN VERSTEGEN



WOK MET EEND

INGREDIENTEN

1 kg Eend met vel in dunne schijfjes
150 g Shiitake champignons
50 g Groene asperge punten
50 g Carambola (stervrucht) in 4 snijden
40 g Asperge-erwten
150 g Mini courgette in staafjes snijden
3 st. Mini gele paprika (in reepjes gesneden)
100 g Mais uit blik
150 g Spitskool
40 g Verstegen World Grill Chinatown PURE (481202 ; 2,5l)
30 g Verstegen World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper PURE (350802 ; 2,5l)
Verstegen Spicemix del Mondo Takoyaki (513674 ; 750g)
Verstegen Guilt Free Salsa Tex Mex PURE (332801 ; 875ml)

WERKWIJZE

Marineer de eendenschijfjes met de World Grill Chinatown. Snij de groenten in julienne en meng er de World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper onder en kruid nog extra af met de Spicemix del Mondo Takoyaki.

Presenteer het gemarineerde vlees op een mooie schaal en vervolgens de gemarineerde groenten afzonderlijk op een schaal.

Serveer de wok met de Guilt Free Piri Piri of Guilt Free Curry Ketchup of de Guilt Free Salsa Tex Mex.

WOK MET PARELHOEN

INGREDIENTEN

500 g Parelhoenfilet in reepjes gesneden
 125 g Kumar's Wokpaste Vietnam (015806 ; 6 x 870ml)
 25 g Verstegen World Grill Basic Seasalt & Lamong Pepper PURE (350802 ; 2.5l)
 100 g Uienringen
 150 g Champignon in schijfjes
 100 g Sluimererwten (middendoor gesneden)
 150 g Broccolirosjes
 50 g Gedroogde Cranberries
 Verstegen Guilt Free Piri Piri sauce PURE (328201, 875ml)

WERKWIJZE

Snij de parelhoenfilet in reepjes en marineer met de Kumar's Wokpaste Vietnam.
 Meng de rauwe groenten met de World Grill Basic Seasalt & Lamong Pepper.
 Presenteer vlees en groenten afzonderlijk een mooie toonbankschaal.
 Serveer met de Guilt Free Piri Piri saus.



WOK MET KIP

INGREDIENTEN

500 g Kipfilet in reepjes of blokjes
 125 g Kumar's Wokpaste Teriyaki (018406 ; 6 x 870ml)
 25 g World Grill Basic Seasalt & Lamong Pepper PURE (350802 ; 2.5l)
 100 g Spitskool in julienne
 100 g Bloemkoolrosjes
 100 g Bruine champignons in schijfjes
 50 g Aspergescheuten (puntjes)
 5st. Mini (paars) wortel (in reepjes gesneden)
 100 g Broccoli in roosjes
 Verstegen Guilt Free Curry Ketchup PURE (334001, 875ml)

WERKWIJZE

Marineer de kipreepjes met de Kumar's Wokpaste Teriyaki.
 Meng vervolgens de groenten onder elkaar en marineer met de World Grill Basic Seasalt & Lamong Pepper.
 Presenteer het gemarineerde vlees op een mooie toonbankschaal.
 De gemarineerde groenten presenteer je eveneens op een schotel.
 Serveer met de Guilt Free Curry Ketchup.





NEW



Tasty wok

World Grill Chinatown 

code: 481202 – verpakking 2,5 l

Laat je smaakpapillen onderdompelen in de rijke smaken, geuren en beleving van Chinatown. Intense, warme, zoete en kruidige tonen van Steranijs, Chinese five Spices en een vleugje kaneel. Een echte match bij varkensvlees, wild en gevogelte. Een topper bij ribbetjes, konijn, varkenshaasje. Maar zeker ook bij aubergines, wokgerechten, gebakken rijst, ...



Vrij van allergenen
Natuurlijke smaken en kleur
Zero toegevoegde suikers
Maar 100 % smaak



Verstegen. Enjoy great taste.

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS



Met diepe droefheid melden wij u het overlijden van de heer Paul Huygens, ere-voorzitter van de Raad van de Wijzen van de Grootorde van de Belgische slaggers en gewezen voorzitter van het Beenhouderssyndicaat van Charleroi.



Wij hebben de droefde plicht u het overlijden te melden van de heer Marcel Jankowski, gewezen voorzitter van het beenhouderssyndicaat Charleroi en Ambassadeur van de Grootorde.

Uit Antwerpen vernemen wij het overlijden van de heer Ludo Zaman, echtgenoot van mevrouw Arlette Huybrechts. Ludo was jarenlang zaakvoerder van Keurslagerij Zaman.

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

ACTIVITEITENKALENDER

04-11-2018	KAPITTEL VAN DE GILDE V D BRUSSELSE BEENHOUWERS
17-11-2018	SLAGERSFEEST BRUGGE
18-11-2018	MIS KONINKLIJKE CORPORATIE BRUSSEL, 11U30 BASILIEK VAN KOEKELBERG
23-11-2018	60STE VERJAARDAG VAN DE KONINKLIJKE CORPORATIE VAN SAINT - HUBERT
23-11-2018	PROVINCIAAL FEEST OOST-VLAANDEREN
13-01-2019	DINER KONINKLIJKE CORPORATIE BRUSSEL IN DE WAERBOOM
27-01-2019	SLAGERSFEEST AALST
23-03-2019	BANKET SLAGERSBOND ZUID-WEST REGIO KORTRIJK-HARELBEKE

AANGEKONDIGDE CONTROLES FAVV

nov/18	BRU	Woluwe
feb/19	WVL	Brugse rand (8200 en 8310)
april/19	OVV	Zottegem
mei/19	ANT	Mechelen

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN
ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 18/11/2018. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 05/11/2018. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN NOVEMBER 2018.

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 22 OKTOBER 2018

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

17/09/18 tot 23/09/18

24/09/18 tot 30/09/18

1/10/18 tot 7/10/18

8/10/18 tot 14/10/18

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,17 en +
2	€ 2,05 tot minder dan € 2,17
3	minder dan € 2,05

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
24/09/18	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
26/09/18	AHOVOKS: hervorming onderwijs	I.Claeys, F.Vercruyssen
28/09/18	Duaal leren: werkgroep	I.Claeys
30-09-03/10/2018	Meat Expo met Eurobeefvakwedstrijden en Meesterschapwedstrijd	
8/10/18	Infoavond Sint-Niklaas	I.Claeys
18/10/18	Saveurs et Métiers 2019: voorbereidende vergadering	I.Claeys, J.-L. Pottier, C.Vos
18/10/18	Bibac Plus 2019: voorbereidende vergadering	I.Claeys, J.-L. Pottier, F.Vercruyssen
18/10/18	PIVA: uitreiking diploma's junior cup	I.Claeys, J.-L. Pottier, F.Vercruyssen
11/10/18	Technische dienst : afsluitende vergadering V.I.S. project- voorbereiding 2018	Leden van de technische dienst
15/10/18	Infoavond Gent	I.Claeys
17/10/18	Infoavond Hasselt	I.Claeys

Open op zondag?

**De Zondag ligt nu al
bij meer dan 300 slagers.**

Binnenkort ook bij u?

Dat kan!



**Schrijf u in via www.dezondag.be/distributiepunt
en wij nemen u op in ons netwerk.**

- Of neem contact met ons op via 070 23 35 66, distributie.zondag@roularta.be
- Of vul onderstaand formulier in en bezorg dit aan Roularta Media Group
t.a.v. Distributie De Zondag, Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare.

Naam van de zaak:

Naam + voornaam contactpersoon:

Telefoonnummer:

E-mailadres:

Adres:

Sluitingsdag:

Openingsuren:



**De enige échte
zondagskrant
van Vlaanderen**

**de
zondag**

www.dezondag.be

GRATIS

transacties tot 5 euro

Elektronisch betalen zit in de lift, zeker voor kleine bedragen. Worldline kent een groei van maar liefst 32% voor betalingen met Bancontact voor kleine bedragen. Om deze betalingen nog meer te stimuleren, bieden wij onze klanten met een Worldline Pack* **gratis Bancontact transacties voor bedragen tot en met 5 euro****. **En dit elke maand opnieuw**. Straf hé?



**Exclusief bij
Worldline**

Profiteer vandaag nog van dit aanbod.



078 055 026 (ma-vr, 9-17 u.)



campaigns-belgium@worldline.com



worldlinepacks.be/nl

* Klanten die over een Compact, Complete of Comfort Pack beschikken.
** Beperkt tot 2000 Bancontact transacties per maand.