

# Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 20 oktober 2019 • NR 09



**INCL. POSTER  
FEESTELIJK  
ONTDEKKINGS-  
WEEKEND**

★ VLEESHAL DE NUL, LOKEREN ★ TECHNISCH ARTIKEL: HAPJESBUFFET ★  
TECHNISCH ARTIKEL: VOORBEREIDING, PLANNING, MARKETING EN FOLDERS VOOR DE FEESTDAGEN ★

# Editoriaal

Onze nationale co-voorzitters hebben naar jaarlijkse gewoonte de nationale infoavonden op gang getrapd. Aalst mocht de spits afbijten. Nadien zullen in recordtempo de 15 overige nationale informatieavonden afgewerkt worden. Begin december sluit Moeskroen het rijtje af.

Ondertussen hebben we BIBAC PLUS FRESH succesvol afgesloten en zijn de evenementen op de vakbeurs goed verlopen. We bereiden ons volop voor op een nieuwe editie van de vakbeurs Saveurs & Métiers die doorgaat van 26 tot en met 28 januari 2020 in Namen.

Daarnaast zorgden we met onze trouwe partner VLAM dat de slager ook dit najaar weer kan genieten van promotiemateriaal om ons Belgisch vlees in de kijker te plaatsen. Op pag 29 kan u de receptenfolders bestellen om het rund-en kalbsvlees bij u in de kijker te plaatsen. Klanten zijn dol op receptenfolders, haal ze dus zeker in huis!

Misschien kan u in uw eindejaarsfolder de nadruk leggen op onze eigen Belgische producten en zo inspelen op de trend van kopen in de nabijheid. De link tussen de producent en de slager is een veelgebruikte tool die vooral jonge consumenten aanspreekt.

Op 29 november trappen we het jaarlijks ontdekkingsweekend bij de slager af. Tijdens dit weekend wordt bij heel wat ambachtelijke slagers de voorstelling van de eindejaarsfolder georganiseerd. In dit nummer publiceren wij een affiche die u kan uithangen om het weekend aan te kondigen.

Grijp deze gelegenheid aan om je klanten te verrassen met heerlijke proevertjes die de eindejaarstafel zullen sieren. Het legt de slagers die meedoen aan zo'n weekend zeker geen windeieren en het zorgt ervoor dat de bestellingen op tijd binnenkomen.

Zet op 29 november je deuren open en zorg dat jouw klanten weten waarmee je ze gaat verrassen tijdens de komende feestdagen.

Wordt het de traditionele kalkoen of houden we het met z'n allen bij een feestelijke fondue- of gourmetschotel. Het hangt allemaal af van wat u uw klanten te bieden hebt!

Veel succes.

**Carine vos**

## In dit nummer

### BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal .....	2-3
Woord van de voorzitters .....	4
Kleine aankondigingen .....	48
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? - Kalenders .....	58

### INFORMATIEF/ACTUEEL

Vraag en antwoord .....	5
Opleiding .....	35
Hygiëneopleiding Realco .....	52-53
Vacature Verstegen .....	57

### REPORTAGE

Vleeshal Frank De Nul, Lokeren .....	6-9
Laureaten van de Arbeid .....	14-23
Gouden Mes .....	24-25
Youngsterdemo .....	26

### TECHNISCH ARTIKEL

10 x feestelijke hapjes .....	36-41
Vorbereiding, planning, marketing en folders voor de feestdagen .....	42-44

### FEESTELIJK ONTDEKKINGSWEEKEND + POSTER .....

30

### REGIONAAL .....

28, 46



## WEDSTRIJD

Wedstrijd Brugse Ham.....	34
Wildpatés en witte-en zwarte feestpensen.....	49

## VLAM

Nieuwe campagne voor Meesterlyck-ham .....	28
Rundvlees van bij ons + kalfsvleesfolder .....	29
Lokerse paardenworst, streekproduct 2019.....	35

## RECEPTEN

Verstegen.....	50-51
Groente van de maand.....	54-56
Duroc D'Olives.....	59

# Colofon



**WWW.BB-BB.BE**

**PASWOORD: MEAT**

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

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

## DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

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

## VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

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

## REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos  
carine.vos@landsbond-beenhouders.be

## ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos  
marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

## VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group  
Eekhoutdriesstraat 67  
9041 Oostakker

## TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines  
Correspondenten uit de E.U.-landen.  
Toelating tot overname mits bronvermelding.  
Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.





# WOORD VAN DE VOORZITTERS

Er is alweer een drukke maand met heel veel activiteiten voorbij.

De vakbeurs Bibac Plus Fresh is zeer goed verlopen. Wij hopen dat alle exposanten een geslaagde vierdaagse beleefden in Antwerpen en dat alle bezoekers wat hadden aan hun beursbezoek.

Wij van onze kant vinden dat we best fier mogen zijn op alle evenementen waaraan we meegewerkt hebben om ons beroep in een positief daglicht te plaatsen. Als beroepsorganisatie houden wij er aan om alle medewerkers, deelnemers en sponsors te bedanken om van onze wedstrijden en demo's een succes te maken.

Liefst 200 genodigden namen de moeite om persoonlijk naar de plechtige prijsuitreiking voor de laureaten van de arbeid te komen.

We bedanken graag Nancy Lepaige en Annick Minnen om de plechtigheid in goede banen te leiden. Een speciaal woord van dank richten deze aan Norbert Van Speybroeck die de geslaagde receptie in elkaar stak. Ook hier leverden de slagerijscholen uit het volwassen dag- en avondonderwijs een mooie bijdrage.

Uit 160 ambachtelijke streekproducten werd de Lokerse paardenworst gekozen als streekproduct van het jaar 2019. De wedstrijd werd georganiseerd door Het Laatste Nieuws in samenwerking met VLAM streekproducten en kende een groot succes. Uiteraard zijn wij fier op alle ambachtelijke slaggers die meedongen naar de prijs en hun erkende streekproducten dagelijks promoten in hun slagereij. Wij feliciteren de Lokerse slaggersgroep van harte met hun overwinning.

Na al het feestgedruis van de voorbije maand toch ook een negatieve kanttekening. Enkele dagen geleden stak een nieuw vleesschandaal de kop op en diende enkele distributieketens vlees uit de rekken te halen.

Vleesschandalen doen de vleessector geen goed. Er doen allerhande geruchten de ronde en niemand – buiten het bedrijf zelf – kent de exacte oorzaak van de besmetting. Wij willen er enkel op wijzen dat de besparen op de tijd om te ontsmetten en te kuisen geen goed idee is en wijzen er op dat men zich de vraag moet stellen of het dit allemaal waard is.

Als sector moeten we allemaal aan hetzelfde zeel trekken en zorgen dat ons basisproduct VLEES onbesproken is en blijft. Onze ambachtelijke slaggers halen alles uit de kast om hun klanten alle dagen te verwennen met kwaliteitsvolle ambachtelijke producten. De terugkeer van de consument naar de zelfstandige ondernemers kunnen we alleen maar toejuichen.

Op de dag van de klant zijn wij bij enkele collega's langs geweest en hebben we met verschillende slaggers contact gehad. Het werd een succesvol weekend waarbij onze leden de gelegenheid te baat genomen hebben om een eigen product zoals een droge worst, een potje paté of een klein vleesbroodje met de klant mee te geven,

Een win-win voor zowel de slager als de klant. De klanten hebben deze kleine attentie met plezier aanvaard en de slager kreeg de kans om zijn huisgemaakt product te leren kennen.

Wij hopen u allemaal te mogen ontmoeten op één van de infoavonden.

De voorzitters,  
Ivan Claeys en Philippe Bouillon



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, covoorzitter



**Maurice**



**MATHIEU**

*Mayonaise  
Sausen  
Salades*

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

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

**03/216.01.11**

## VRAAG EN ANTWOORD

### MAG IK ONMIDDELIJK STARTEN MET MIJN (NIEUWE) ACTIVITEITEN VAN ZODRA IK HET FAVV HIERVAN OP DE HOOGTE GESTELD HEB VIA DE TOELATINGSAAHVRAAG?

Neen, want overeenkomstig het Koninklijk Besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV mag een operator slechts starten met desbetreffende activiteiten mits voorafgaande toelating van het FAVV. Van zodra de aanvraag (\*) ingediend is en voor zover ze volledig is, beschikt het FAVV over 30 werkdagen om een administratief en/of technisch onderzoek in te stellen. Indien het Agentschap binnen deze termijn geen onderzoek heeft

uitgevoerd, wordt de gevraagde toelating beschouwd als zijnde afgeleverd op de datum van het verstrijken van deze termijn van 30 dagen.

(\*) De aanvraag voor de toelating moet ingediend worden bij de LCE en dit kan schriftelijk, via fax of elektronisch. Het aanvraagformulier voor een toelating en de volledige tekst van het K.B. kan u terugvinden op het adres <http://www.favv.be/erkenningen/wetgeving/>



**CONSTRUCTS**

*grootkeukens / industriële keukens*

- ✓ Grootkeukens op maat
- ✓ Totaalprojecten & -concepten
- ✓ Outdoor kitchens
- ✓ Topmerken voedingmachines
- ✓ Eigen toonzaal
- ✓ HÂNDWERK: maatwerk in inox constructies

Opleiding en demo's in onze  
demonstratie, meer info:  
[www.cdconstructs.be](http://www.cdconstructs.be)

📍 Ovenstraat 6, Roselare  
✉ [info@cdconstructs.be](mailto:info@cdconstructs.be)  
☎ 051 22 31 31  
🌐 [www.cdconstructs.be](http://www.cdconstructs.be)



**LIVE  
DEMONSTRATIES**  
op Horeca Expo!  
17 tot 21 nov  
(HAL 5, stand 5335)

**ONTDEK NIJ DE FLEXCHEF VAN MIJN  
ELKE KOKEN, ELKE DINGEN**

Kook 3 maal zo snel met de FlexChef: risotto in 4 minuten, stovflessen in 20 minuten, kip in 15 minuten. Super snel reinigen van uw toestel in 2 minuten met de automatische Safeclean.

**FlexChef**



# FRANK DE NUL, Lokeren

De lezers van Het Laatste Nieuws hebben de Lokerse paardenworst verkozen tot Streekproduct van het Jaar. Een hele prestatie voor de 10 ambachtelijke beenhouwers die in de Lokerse regio Lokerse paardenworst op ambachtelijke wijze maken. Ere-voorzitter van de Landsbond Willy Verbust, die mee aan de wieg stond van de erkenning tot streekproduct van dit regionaal ambachtelijk product, had nooit durven dromen dat de paardenworst het zou halen. Hij kreeg ongelijk en de 10 beenhouwers die vandaag de dag de Lokerse lekkernij nog aan de man brengen zijn euforisch met het behaalde resultaat. En ze hebben gelijk!



**Frank, jij bent, als voorzitter van de Lokerse beenhouwersbond, het gezicht van het streekproduct van het jaar. Wat maakt de Lokerse paardenworsten zo speciaal?**

**Frank :** Misschien moet ik eerst even toelichten wat de Lokerse paardenworst precies is en waar ze voor staat. Lokeren was een regio waarin paardenvlees veelvuldig verkocht werd. Rundvlees was destijds voor de gegoeden in de samenleving en paardenvlees was, door de lage aankooprijzen en de voedzaamheid, het eten voor de arme mensen. Intussen vinden we niet zoveel paardenvlees meer in onze beenhouwerijen en zijn de Lokerse paardenworsten een ware delicatess geworden. Lokerse paardenworst in tomatensaus bestaat al honderd jaar. Wij eten het hier, samen met het team, bijvoorbeeld om de veertien dagen. Het is een heerlijk gerecht dat best geserveerd wordt met frietjes. Hier in de streek wordt het eveneens gepromoot in de horeca en de meeste frituren in Lokeren bieden de Lokerse paardenworst ook aan.

**Waar danken die paardenworsten hun bekendheid in Vlaanderen aan?**

**Frank :** De paardenworsten zijn onlosmakelijk verbonden met de Lokerse Feesten. Toen de heer Morrissey, zanger van The Smits, destijds een vegetariër, geen vlees wou eten tijdens zijn optreden op de Lokerse Feesten besloot de organisatie de man op zijn wenken te bedienen. Men lastte in 2011 een vleesarme dag in. Er was heel wat tegenkanting tegen de beslissing en de paardenworst werd populairder dan ooit! Het is dus dankzij een vegetariër dat ons streekproduct super populair werd.

**Mag iedereen de paardenworsten verkopen?**

**Frank :** In Lokeren zijn er tien slagerijen die de Lokerse paardenworst maken. Het recept is geheim. Iedere beenhouwer mag er wel zijn eigen toets aan geven. De saus met of zonder champignons, de kruiding wat bijstellen enz. Wat vastgelegd is, is dat de paardenworst uiteraard uit paardenvlees moet bestaan. De collega's die ook Lokerse paardenworst verkopen zijn : Van de Walle Franky, De Boever Stijn, De Guchtenaere Tony, Vehent Dirk, Meert Luc, Van Poucke Pieter, De Wandelaar, Rouges Peter en onze secretaris Van De Winckel Kurt.





### Hoe verliep de wedstrijd die Het Laatste Nieuws organiseerde samen met VLAM?

**Frank :** Het waren stresserende weken. We hebben er met z'n 10 alles aan gedaan om iedereen te mobiliseren om te stemmen voor de Lokerse paardenworst. Ik denk dat we gewonnen hebben omdat we echt geloofden in onze kansen. We kunnen rekenen op een enorme achterban omdat we, samen met alle beenhouwers, onze schouders gezet hebben onder de wedstrijd. Als kers op de taart hebben de Lokerse Feesten een videoboodschap gedeeld op hun Facebookpagina om ons te steunen en ook middenstanders die de paardenworsten niet verkopen hingen een affiche van de wedstrijd aan hun etalage. Het gevoel dat iedereen ons steunde uit de regio overheerste echt. Het is fantastisch om te zien hoe zulke acties mensen samenbrengt. Ook met de andere genomineerden hadden we contact. Met de bakker uit Aarschot die op de tweede plaats geëindigd is, is er zelfs een afspraak om een samenkomst te organiseren waarop we samen onze streekproducten gaan proeven. Het is echt een leuke ervaring geweest.



### En dan het verdict?

**Frank:** We hadden 's nachts nog gekeken maar de lijsten stonden niet meer online. We waren zeer nerveus en wisten dat we moesten duelleren met de bakkers van Aarschot. Het moment suprême was zeer emotioneel. Vooral Cindy kreeg het moeilijk toen we de minifanfare zagen aankomen. Fier als een gieter namen we de bloemen en de emailen gevelplaat met het label van de streekproducten in ontvangst. Het Laatste Nieuws, VLAM en burgemeester Filip Anthuenis en schepers van





Middenstand Claudine De Waele namen de moeite om ons persoonlijk te komen feliciteren. Ondertussen is het hier al ongelofelijk druk geweest. Iedereen wil precies een artikel over de worsten en mensen komen van heinde en verre om de delicatessen te proeven. Ik kreeg zelfs een consument uit Zonhoven aan de lijn die wou dat ik de worsten zou opsturen. Uiteraard is dat niet haalbaar. Zo zie je maar wat een wedstrijd allemaal teweeg kan brengen!

### En toen was het feest?

**Frank :** Uiteraard! We feesten sowieso graag. De zondag na de bekendmaking ging het jaarlijks feest van ons beenhouwerssyndicaat door. We hebben er een goeie lap op gegeven. Ik schreef trouwens ook een gedichtje voor de gelegenheid en de bestuurders brachten een rapsong. Allemaal heel leuk. (gedicht lees je hierna en rapsong is te vinden op facebook Landsbond)



### Hieronder de overige finalisten

1. Lokerse paardenworst
2. Aarschots gebak
3. Koffie uit de Leiestreek
4. Vlaamse ovengebakken hesp (Gavere)
5. Zwarte pens uit het Halse
6. Kempense zwarte pensen (Geel)
7. Torhoutse mosterd
8. Belgische Elixir (Antwerpen)
9. Waterkers uit Haspengouw (Tongeren)
10. Specfour (Kontich)
11. Schapenplattekaas (Denderhoutem)
12. Smout en kaantjes (Veurne)
13. Kalfskoek (Wetteren)
14. Griuze Frut (Kapellen)
15. Kaantjesworst (Evergem)
16. Cervela (Zemst)

**FRANK DE NUL, VOORZITTER VAN LOKEREN** schreef een en verhaaltje ter gelegenheid van het jaarfeest van Lokeren over de winst van de Lokerse paardenworst als streekproduct van het jaar.

*Er was eens een klein streekproductje, de Lokerse paardenworst, ontstaan in een klein stadje, om aldaar de kleine man toch iets voedzaam te bieden in barre tijden.*

*Het kleine streekproductje stond ook op de kaart van een klein stadsfestivalletje, de Lokerse feesten.*

*En met deze feesten, groeide ook het streekproductje, tot een volwaardig gerecht*

*Gemaakt door menig kleine beenhouwerkes van de stad werd het gerecht stilaan opgemerkt buiten zijn grenzen. De kleine beenhouwerkes begonnen zich te verenigen, en onder leiding van een grijze, wijze man, besloten ze om hun product te laten erkennen door koning VLAM.*

*En alles was goed.*

*Tot, op een dag, dat koning VLAM zei:*

*Spiegeltje, spiegeltje aan de wand, wat is het beste streekproduct van het land?*

*En de beenhouwerkes hadden die oproep gehoord. Ze sloegen de handen in elkaar en namen het op tegen allerlei andere kleine streekproductjes.*

*Met succes !*

*En de grijze, wijze man zag dat het goed was.*

*MAAR ! sprak de grijze, wijze man, nu wachten jullie de grote reuze streekproducten. Groot en sterk en in grote getale.*

*Maar de beenhouwerkes waren niet bang.*

*Met vereende krachten trokken ze ten oorlog.*

*Man, vrouw en kind werden in de strijd gegoooid*

*En tot ieders grote verbazing versloegen ze de reuzen.*

*Wat niemand had verwacht, was waarheid geworden*

*Hun moed werd beloond en hun streekproduct overal geroemd.*

*En wederom zag de grijze, wijze man dat het goed was.*

*En ze feesten nog lang en gelukkig !*

### Genoeg over de paardenworst nu over naar Vleeshal De Nul. Hoe kwam je in de slagersstiel terecht?

**Frank :** Ik kreeg de liefde voor de beenhouwerij met de paplepel ingegoten. Mijn vader had een groothandel in slachtafval en later baatte hij hier een eigen slagerij uit. Als kind fascineerde de wereld van het slachthuis me enorm en als tiener hielp ik mee in de ouderlijke zaak. Ik volgde een opleiding tot slager in



PIVA en ik werkte samen met mijn ouders in de beenhouwerij. In 2010 nam ik de ouderlijke slagerij over en in 2013 werd de hele zaak vernieuwd. We probeerden onze eigen stempel te drukken, zowel op de zaak als op het assortiment.

#### En wanneer kwam Cindy in de slagerij?

**Frank :** Cindy stond in 2014 op een tweesprong in haar carrière. Haar bazen zouden weldra op pensioen gaan en ze zou een keuze moeten maken om een nieuwe uitdaging aan te gaan. Ofwel bij mij in de vleeshal komen werken ofwel een nieuwe job elders zoeken. Ze koos ervoor om bij mij in de vleeshal te komen werken. Cindy is zeer punctueel en ordelijk. Bij haar moet alles op zijn plaats staan en hygiëne draagt ze hoog in het vaandel. Bij de verbouwing wou ze een volledig andere stijl. Voor mij was alles goed zolang het maar functioneel was en de koeling perfect draaide. We gingen in zee met Frigomil met dit geslaagde resultaat.

**Cindy:** In het begin had ik het een beetje lastig in de beenhouwerij. De klanten kennen je niet en hier en daar is er al eens een tje die je test. Vandaag de dag ben ik goed ingewerkt en kan ik mijn mannetje staan. Ik kan zowel de klanten bedienen als een kotelet kappen. Ik hou van het contact met de klanten en omdat ik 100% achter onze huisgemaakte producten sta, kan ik ze ook goed aanprijzen. Ik geef de klanten tips en advies en ze vinden dat fijn.

#### Wat voor cliënteel hebben jullie hier?

**Frank :** Lokeren is een stad met een gevarieerd publiek. Wij krijgen iedereen over de vloer in de slagerij en hebben ook voor ieder wat wils in ons assortiment. We werken hier met 4 – eigenlijk 5 personen, als je mijn papa mee gaat tellen. Naast mijn echtgenote Cindy en ikzelf hebben we ook nog Tinne in dienst. Zij maakt de slaatjes en bereidingen maar springt evengoed bij in

de winkel. Kenneth is onze beenhouwersgast die met mij in het atelier werkt. Mijn vader (82) komt nog dagelijks in de slagerij. Hij ziet perfect waar hij een handje kan toesteken en doet dat ook. Mijn mama heeft wat gezondheidsproblemen en kan niet meer meewerken in de winkel. Zij heeft haar hele leven keihard gewerkt en is nu toe aan wat rust.

#### Hoe ziet het assortiment er uit?

**Frank :** Wij maken 80% van ons assortiment zelf. Het vlees komt hier uitgebeend toe, een keuze die ik heb moeten maken om meer tijd te kunnen besteden aan het maken van charcuterie en bereidingen. Het is voor mij van het allergrootste belang dat wat we de klanten aanbieden van topkwaliteit is. Het varkensvlees komt altijd van Duroc d'Olives. Dit is ook een bewust keuze voor kwaliteit. Wij hebben een groot gamma huisgemaakte vleeswaren en de klassiekers in bereidingen zoals vol-au-vent, spaghetti-saus, stoofvlees en natuurlijk de Lokerse paardenworst.

#### Naast het werk in de slagerij zet je je ook in voor de beenhouwersgemeenschap van Lokeren.

**Frank :** Inderdaad ik ben voorzitter van de Beenhouwersbond van Lokeren en doe dat met hart en ziel. Eigenlijk is dat een duobaan want ik kan een beroep doen op onze secretaris Kurt Van de Winkel om de taken te verdelen. Kurt is niet alleen een collega maar ook een vriend. We kunnen het in ons beenhouwerssyndicaat goed met elkaar vinden en we tellen heel wat “jongere” slagers onder onze leden wat het fijn maakt om te overleggen over de zaken waar we op professioneel vlak mee bezig zijn.

**Ik ben blij dat ik hier geweest ben en van gans het Landsbondteam van harte proficiat aan jou en de collega's met de erkenning van jullie streekproduct van het jaar!**



# Lokerse paardenworst is streekproduct 2019

De Lokerse paardenworst is "Het Streekproduct 2019". Deze lekkernij, gekend in Lokeren en v er daarbuiten, is de winnaar van de wedstrijd die Het Laatste Nieuws organiseerde in samenwerking met VLAM.



Wekenlang waren de Vlaamse traditionele streekproducten prominent aanwezig in alle edities van Het Laatste Nieuws. Samen met VLAM had de krant immers een wedstrijd op het getouw gezet om de Vlaamse streekproducten te doen schitteren en het label STREEKPRODUCT.be beter bekend te maken bij het publiek.

De regioreporters trokken eropuit om de pareltjes uit hun streek voor te stellen aan hun lezers. Dat leverde zeer mooie reportages op gedurende meerdere weken. Al onze tradities kwamen aan bod: van gebak, mosterd, vele vleeswaren tot en met een likeurtje.

De lezers van Het Laatste Nieuws konden stemmen op het favoriete streekproduct uit hun regio.

Dat leverde de volgende 16 laureaten-streekproducten op:

- Waterkers uit Haspengouw
- Belgische elixir
- Grijze frut
- Kontichse specfour
- Kempense zwarte pensen
- Cervela
- Aarschots gebak
- Zwarte pensen uit het Halse
- Vlaamse schapenplattekaas
- Lokerse Paardenworsten
- Kaantjesworst uit het Meetjesland
- Kalfskoek
- Vlaamse ovengebakken hesp
- Koffie uit de Leiestreek
- Smout en Kaantjes uit de Westhoek
- Torhoutse Mosterd

## FINALE

Welk van deze 16 Vlaamse streekproducten kan de Vlaming het meest bekoren en verdient de titel "Het Streekproduct 2019". De krant rolde het finalespel uit en van 18 tot 26 september konden de krantenlezers stemmen op één van de laureaten.

## AND THE WINNER IS....

Uit al deze bekende lekkernijen werden de Lokerse paardenworsten finaal aangeduid als winnaar. En dat zeker niet ten onrechte! Lokerse paardenworsten zijn zeer goed ingeburgerd, in Lokeren zelf maar ook (ver) daarbuiten gekend. De stad Lokeren en maar liefst 10 beenhouwers die de worsten produceren en mee promoten zijn vaandel dragers van dit topproduct.

De wedstrijd van Het Laatste Nieuws was een schot in de roos volgens Jo Van Caenegem, projectverantwoordelijke streekproducten bij VLAM. "We hebben zeer veel free publicity gekregen voor onze Vlaamse traditionele streekproducten en de producenten ervaarden een toegenomen vraag naar hun producten. We kregen zeer veel positieve reacties van hen."

De stad Lokeren en de 10 beenhouwers ontvingen een gevelplaat met het logo STREEKPRODUCT.be.

Het Streekproduct 2019

Maakt de cuberdon gehakt van de bloedworst?

Stem in de HLN-app

HLN



# Proef DE AUTHENTIEKE CHARCUTERIE VAN *Europa*



**Salami di Basilico e  
Caciotta DOP**



**Mortadella Bologna  
DOP**



**Zampone e Cotechino  
Natale DOP**

**BEWAARDEENDE EN OECERTIFICEERDE  
KWALITEIT IN HET HART VAN DE TRADITIE**

Onze producten staan voor de beste kwaliteit, voor de beste smaak.  
Ontdek de lijst van onze producten op:  
[www.enjoythebestofitaly.com/en/importance](http://www.enjoythebestofitaly.com/en/importance)



# Bufferglucose® vervanger van e-nummers

TEKST: BELGOSUC NV EN PH LIQUID NV PATENT PENDING

Bufferglucose Clean Label® voor gezondere en veiligere bereide vlees productiesystemen. Vermijdt uitbraak en/of uitgroei van volgende bacteriën: E.coli, Salmonella, Listeria monocytogenes en Campylobacter en dit bij gebruik van gezond vers fris spiervlees met de juiste slacht pH-waarde van 5.6 – 5.8 na 24 uur slachtijd.

## ANALYSE RESULTATEN VAN BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL®

### Challengetest, uitgroei Salmonella en Campylobacter in Bufferglucose Clean Label

Offertienr#: 1901123

Startdatum: 11/03/2019

Einddatum: 18/03/2019

Staalidentificatie: Staal 1 : Bufferglucose Clean Label

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

Stammen: Salmonella enterica ATCC 13314

Campylobacter jejuni spp. Jejuni ATCC 33291

Analysemethode: Salmonella telling volgens ISO 6597 aangepast

Campylobacter telling volgens ISO 10272-2

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

Resultaten: Blanco: Geen aanwezigheid van Salmonella en Campylobacter aangetoond in het product.

Salmonella Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	14.000.000 (log 7.15) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	67.000 (log 4.83) kve/ml
Salmonella Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	1.800.000 (log 6.26) kve/ml
Campylobacter Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	1.200.000 (log 6.08) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml
Campylobacter Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml

#### Resultaat:

- Onmiddellijk na contact met het product is er voor Salmonella een sterke reductie van 2.32 log. Na 4 dagen incubatie bij 42°C blijft ook uitgroei van Salmonella beperkt met 0.89 log onder de initiële besmettingsgraad.
- Meest waarschijnlijk is er na contact met het product voor Campylobacter een sterfte van de stam. Ook na de microfele incubatie bij 42°C gedurende 4 dagen is er geen uitgroei meer vastgesteld.
- Deze test werd uitgevoerd onder laboratoriumomstandigheden zonder contact met de matrix.

### Challenge test, groei van Listeria monocytogenes and Escherichia coli in Bufferglucose Clean Label

Offertienr#: 1901123

Startdatum: 03/04/2019

Einddatum: 10/04/2019

Staalidentificatie: Staal 1 : Bufferglucose Clean Label

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

Stammen: Listeria monocytogenes NCTC 11994

Escherichia coli NCTC 9001

Analysemethode: Listeria spp. Telling volgens ISO 11290-2 aangepast

Escherichia coli telling volgens ISO 16649-2

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

Resultaten: Blanco: Listeria en E. coli werden niet gedetecteerd in het product.

Listeria Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	18.000.000 (log 7.26) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	7.100 (log 3.85) kve/ml
Listeria Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml
E. coli Dag 0	
Initiële besmetting in BPW (negatieve controle)	68.000.000 (log 7.83) kve/ml
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	720.000 (log 5.86) kve/ml
E.coli Dag 4 bij 42°C	
Initiële besmetting in Bufferglucose Clean Label	<1 (log 0) kve/ml

#### Conclusie:

- Onmiddellijk na contact met het product is er voor Listeria een sterke reductie van 3.41 log. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er geen groei meer vastgesteld.
- Onmiddellijk na contact met het product is er voor E.coli een reductie van 1.97 log. Na 4 dagen incubatie bij 42°C werd er geen groei meer vastgesteld.
- Deze test werd uitgevoerd onder laboratoriumomstandigheden zonder contact met de matrix.

# BUFFERGLUCOSE 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



Voor alle slachtvers - fris - spier vlees - 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.



[www.ph-liquid.com](http://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

Voor bacteriologische testresultaten en pH buffer gelieve een mail te sturen naar [info@ph-liquid.com](mailto:info@ph-liquid.com)

## VOOR AMBACHTELIJKE EN IN HUIS BEREIDE PRODUCTEN

Voor gezondere en frissere producten met minder nitriet, minimum aan E-nummers en 30 % minder zout.



[www.ph-liquid.com](http://www.ph-liquid.com)



Geschikt voor Halal - met attest.

## ONLINE BESTELLING

Hoe bestelt u Bufferglucose Clean Label® (BCL) aan de voordeligste prijs?

PH Liquid Belgium Nv heeft de meest voordelige keuze genomen om U de beste prijs aan te bieden door uitsluiting van tussenhandelaars zoals kruiden en specerij verdelers om de Belgische en Nederlandse slaggers en spekslaggers te bevoorraden van Bufferglucose Clean Label® direct van fabriek naar verbruiker. Zo wordt 30 tot 40% op de verkoopprijs bespaard die anders naar de verdelers gaat.

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label® :

5 kg drums : 6,75 euro/kg (verpakking 2 drums per doos van 10 kg)

25 kg drums : 6,50 euro/kg

Online bestellingen op [info@ph-liquid.com](mailto:info@ph-liquid.com) worden binnen de 36 u geleverd in België,

voor Nederland binnen de 48 u, franco levering via Bpost of PostNL.

PS. Proefstaal van 1 kg wordt U gratis via online aanvraag toegestuurd.

Voor bestellingen: [info@ph-liquid.com](mailto:info@ph-liquid.com)

[www.ph-liquid.com](http://www.ph-liquid.com)



5KG



25KG



# Uitreikingsplechtigheid voor de Laureaten van de Arbeid 2019



Op zondag 22 september vond in het auditorium van het Bouwcentrum in Antwerpen de uitreikingsplechtigheid voor de Laureaten van de Arbeid plaats. Maar liefst 200 genodigden zakten af naar Antwerpen voor deze feestelijke dag. De heren Willy Verbust en Jean-Luc Pottier ontvingen het brevet van Emeritus Eredeken. De heren Ivan Claeys en Etienne De Vleminck ontvingen het halssnoer van Eredeken van de Arbeid. Deze prachtige plechtigheid was de bekroning voor al wie aan deze sessie meegewerkt of deelgenomen heeft. Wij reserveren een speciaal woord van dank voor de directie en medewerkers van het Koninklijk Instituut der Eliten van de Arbeid van België en aan de leden van het organiserend comité en wensen alle laureaten van harte proficiat. Deze succesvolle editie heeft ons er nogmaals van overtuigd dat de toekomst van het slagersberoep verzekerd is !

## TOESPRAAK VAN DE HEER JEAN-LUC POTTIER VOORZITTER VAN HET ORGANISEREND COMITÉ.



Mijnheer Willy Imbrechts, Commissaris-Generaal van de regering  
Mijnheer Philippe Pirson, Voorzitter van het Koninklijk Instituut der Eliten van de Arbeid  
Mevrouwen Annick Minnen en Nancy Lepaige, die de administratie vlotjes lieten verlopen  
Dames en Heren, ieder in zijn of haar hoedanigheid

Beste Laureaten,  
Dames en heren,

In mijn hoedanigheid van voorzitter van het organiserend comité en als gewezen voorzitter en vertegenwoordiger van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België is het voor mij een grote eer deze plechtigheid te mogen toespreken.

Onze beroepsvereniging is uiterst fier hier zoveel laureaten te kunnen voorstellen.

Jullie staan hier vandaag allemaal als gelukkig en succesvol ondernemer en/of medewerker.

Jullie zijn tevens de ware ambassadeurs en referentiepunt voor alle jongeren die belangstelling tonen voor het ambachtelijk beroep.

Vandaag bewijst u eens te meer, dat de hedendaagse slager, meer in zijn mars heeft dan het werk op de slagerswerkvloer.

Ongetwijfeld zijn jullie, stuk voor stuk, vakbekwame ambachtelijke slagers, maar tevens weten jullie ook om te gaan met de noden van een team medewerkers en de opvolging van de opgelegde reglementeringen.

Deze feestelijke dag staat volledig in het teken van ons ambacht.

Ik wens vandaag ook de dames die deelnamen van harte te feliciteren met hun behaalde bekroning. Moge zij een voortrekkersrol spelen, opdat er de volgende editie nog meer dames de stap zetten.

Daarnaast wens ik ook de personen, die door de Landsbond voorgedragen werden als Eredeken te feliciteren en te bedanken voor hun hoge professionele waarde en voor hun immense, jarenlange inzet ten overstaan van ons beroep en onze leden.

Zij staan en stonden mee aan de wieg van de enorme evolutie die ons beroep sedert de vorige sessie ondergaan heeft.



Vandaag de dag stellen onze leden alles in het werk om hun klanten dagdagelijks te verwennen met een immens assortiment aan huisgemaakte producten.

De hedendaagse consument ligt mee aan de basis van het opwaarderen van ons prachtige beroep.

Men heeft vandaag steeds meer respect voor het ambacht en denkt ook meer aan het milieu.

Kwaliteit, duurzaamheid, klantvriendelijkheid, nabijheid, ... zijn maar enkele van de troeven die wij in handen hebben om het vertrouwen van onze klanten te winnen en te behouden.

Het is aan ons om al deze elementen te benutten en uit te buiten en op die manier echte ambassadeurs te zijn voor ons ambachtelijk beroep.

Wij mogen uiterst trots zijn op onze vaklui die dagelijks ten dienste staan van de veeleisende consument. De talrijke opkomst van onze gedecoreerden vandaag toont aan dat onze sector leeft.

Uw aanwezigheid hier vormt daarvan het ontegensprekelijk bewijs.

Wij zijn u dankbaar voor uw toewijding en wij, vertegenwoordigers van uw nationale beroepsvereniging, beloven dat wij er steeds zullen zijn om ons prachtig beroep te promoten en onze leden te ondersteunen.

Laten we niet vergeten dat eendracht macht maakt, en dat wij alleen maar een sterke federatie kunnen zijn, als we kunnen rekenen op een sterke basis.



De heer Willy Imbrechts, Commissaris-Generaal van de regering heet de genodigden welkom

Leve het beroep van beenhouwer-spek-slager-traiteur!

En nogmaals al onze gelukwensen aan allen die hier vandaag geëerd worden.

*Dank u wel voor uw aandacht, Jean-Luc Pottier, Voorzitter van het Organiserend Comité.*



**LIJST ERETEKENS PER PROVINCIE****Antwerpen**

Brocatius Ludovicus, Label Diamant  
 De Bondt Ann, Label Diamant  
 Smeulders Dieter, Label Diamant  
 Van Den Heuvel Guido, Label Diamant  
 Van Den Heuvel Remi, Label Diamant  
 Van Nuffel Jean, Label Diamant  
 Brabants Jelle, Gouden ereteken  
 Haesendonckx Patrick, Gouden ereteken  
 Vercruyssen Filip, Gouden ereteken  
 Wynens Evy, Gouden ereteken

**Waals-Brabant**

Simons Pascal, Label Diamant  
 Bertrand Bernard, Gouden ereteken

**Brussel**

De Vleminck Barbara, Zilveren ereteken

**Henegouwen**

Bonte Dominique, Label Diamant  
 Depuydt Thierry, Label Diamant  
 Dubru Sebastien, Label Diamant  
 Philippart Christophe, Zilveren ereteken  
 Molle Pierre, Label Diamant

**Luik**

Douws Didier, Label Diamant  
 Pottier Jean, Label Diamant  
 Scheen Philippe, Label Diamant  
 Cuipers Julie, Zilveren ereteken  
 Galla Stefana, Zilveren ereteken  
 Schroeders Laetitia, Zilveren ereteken  
 Viele Catherine, Zilveren ereteken  
 Monseu Eric, Gouden ereteken  
 Pirard Nadine, Gouden ereteken  
 Pottier Virginie, Gouden ereteken  
 Stevens Steeve, Gouden ereteken

**Limburg**

Aegten Patrick, Label Diamant  
 Geusens Albert, Label Diamant  
 Otten Joseph, Label Diamant

**Luxemburg**

Bouillon Philippe, Label Diamant  
 Felsch Didier, Label Diamant  
 Lefebvre, Philippe Label Diamant

**Namen**

Lurkin Céline, Zilveren ereteken  
 Duterme Eric, Gouden ereteken  
 Marchand Stephan, Gouden ereteken

**Oost-Vlaanderen**

Bekaert Ronald, Label Diamant  
 Calle Marc, Label Diamant  
 De Backer Luc, Label Diamant  
 De Baets Geert, Label Diamant  
 De Cock Wim, Label Diamant  
 De Nul Frank, Label Diamant  
 De Rouck Marc, Label Diamant







D'Hauwe Jan, Label Diamant  
 Michels Chris, Label Diamant  
 Opsomer Bert, Label Diamant  
 Rosseels Philippe, Label Diamant  
 Ruban Veronique, Label Diamant  
 Schalck Antoine, Label Diamant  
 Van de Winckel, Kurt, Label Diamant  
 Verschueren Filip, Label Diamant  
 Willequet Kurt, Label Diamant  
 Repaj Bujar, Bronzen ereteken  
 Vermeulen Cindy, Bronzen ereteken  
 De Waele Leen, Zilveren ereteken  
 Lavers Ilse, Zilveren ereteken  
 Moens Dimitri, Zilveren ereteken  
 Schalck Steven, Zilveren ereteken  
 Blockeel Tom, Gouden ereteken  
 Boel Raf, Gouden ereteken  
 Callebaut Benny, Gouden ereteken  
 Dauwe Koen, Gouden ereteken  
 De Brabander Filip, Gouden ereteken  
 Deschepper Jan, Gouden ereteken  
 Feys Dorien, Gouden ereteken  
 Gabriels Els, Gouden ereteken  
 Heirbaut Karl, Gouden ereteken  
 Opsomer Nic, Gouden ereteken  
 Redant Johan, Gouden ereteken  
 Saerens Andy, Gouden ereteken  
 Smet Andy, Gouden ereteken  
 Van de Vijver Ann, Gouden ereteken  
 Van Der Straeten Nathalie, Gouden ereteken  
 Van Driessche Luc, Gouden ereteken  
 Vandenbroucke Paul, Gouden ereteken



**Vlaams-Brabant**

Kerremans Myriam, Label Diamant  
 Segers Joseph, Label Diamant  
 Vangramberen Alfons, Label Diamant  
 Cornelissen Ward, Gouden ereteken  
 Fransoo David, Gouden ereteken  
 Vangramberen Griet, Gouden ereteken  
 Vangramberen Katrien, Gouden ereteken



**West-Vlaanderen**

De Fruytier Rik, Label Diamant  
 Dehem Luc, Label Diamant  
 Deschildre Willy, Label Diamant  
 Devriese Danny, Label Diamant  
 Logghe Colette, Label Diamant  
 Martin Marleen, Label Diamant  
 Van Parys Lieven, Label Diamant  
 Vandecasteele Jan, Label Diamant  
 Declercq Annelies, Bronzen ereteken  
 Dehulster Chris, Zilveren ereteken  
 Mus Patrick, Zilveren ereteken  
 Van Den Berghe Dimitri, Zilveren ereteken  
 Claeys Gerda, Gouden ereteken  
 Claeys Bruno, Gouden ereteken  
 Ghekiere Kristof, Gouden ereteken  
 Hanson Ingrid, Gouden ereteken  
 Mylle Marc, Gouden ereteken  
 Vandermeulen Nico, Gouden ereteken  
 Vantieghem Frank, Gouden ereteken  
 Verscheure Peter, Gouden ereteken  
 Versyck Claudine, Gouden ereteken  
 T'Jonck Martin, Label Diamant





Laureaten van de provincie Antwerpen





Laureaten van de provincie Vlaams-Brabant



Laureaten van de provincie Limburg



Laureaten van de provincie Oost-Vlaanderen





Laureaten van de provincie West-Vlaanderen



Muzikale omlijsting door DAMAST DUO



Willy Verbust, erevoorzitter van de Landsbond, ontving het brevet van Emeritus Eredeken van de Arbeid



De Voorzitter van de Landsbond, Ivan Claeys, ontving het halsnoer Eredeken van de Arbeid.



Jean-Luc Pottier, voorzitter van het organiserend comité, ontving het brevet van Emeritus Eredeken van de Arbeid



Etienne De Vleminck jarenlang ondervoorzitter van de Landsbond en voorzitter van de jury van Eurobeef, ontving het halsnoer Eredeken van de Arbeid.



Voorzitter Ivan Claeys en Annick Minnen blikken terug op een geslaagde editie.

Na de plechtigheid nodigen Ivan Claeys en Jean-Luc Pottier de laureaten uit op de receptie.



# Receptie

De receptie werd aangeboden door de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België en werd mogelijk gemaakt door de onbaatzuchtige inzet van de heer Norbert Van Speybroeck die het hapjesbuffet in elkaar stak met de medewerking van het dag- en avond volwassenonderwijs.

Wij danken hierbij tevens Klaseslagerij Filip Vermeulen, slagerij Van de Velde en slagerij Blockeel voor de levering van heerlijke ambachtelijke producten voor de receptie. Hartelijk dank ook aan Klaartje Kaas die deze receptie mee hebben ondersteund en aan Bizerba voor de snijmachines.









# Het Gouden Mes 2019

**Wedstrijd voor jonge beenhouwers met leercontract of uit duaal leren  
Maandag 23 september 2019, Bibac Plus Fresh**

Onder de vakkundige leiding van Norbert Van Speybroeck, voorzitter van de jury, streden op maandag 23 september de leerlingen uit het Syntra onderwijs en het duaal leren Piva om het Gouden Mes.

Zoals steeds organiseerde de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België deze wedstrijd.

De vakjury stond onder leiding van Norbert Van Speybroeck en bestond uit de heren Etienne De Vleminck, Jean-Marie Van der Zypen, Filip Vercruyssen en Lieven Van de Velde. Ivan Claeys, Co-voorzitter van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, kweet zich perfect van zijn taak als supervisor en de heer Jan Verheyden was de perfecte begeleider.

De proclamatie van de resultaten vond plaats op maandag 23 september om 18.00 uur op de stand van de Landsbond op Bibac Plus Fresh in Antwerp Expo.



Cédric Verhaegen-Van Onlynen kaapte het felbegeerde gouden mes weg. Dorian Vanpé werd tweede en Quinten Eeckman werd derde in onze wedstrijd.



De wisselbeker gaat naar Syntra West.



De creativiteitsprijs, geschonken door Minister Crevits, gaat naar Jan De Jonghe (Duaal leren PIVA).

Alle deelnemers werden verwend door onze sponsors met naturaprijzen en iedereen kreeg een ingangsticket van Walibi.

Een extra woord van dank voor Norbert Van Speybroeck die de leiding van de wedstrijd op zich neemt en voor onze juryleden. Proficiat aan alle deelnemers en aan alle scholen die deelnamen.

Wij willen ook graag onze hartelijke dank uitspreken aan alle sponsors: de firma Brasvar en VLAM voor het sponsoren van het vlees en de prijzen in natura, aan de firma's Duroc d'Olives, Ganda, Realco, Solina, Verstegen en Walibi voor de goody bags voor alle deelnemers.









# Youngsterdemo

**Op dinsdag stond onze youngsterdemo op het programma. Nadat we enkele jaren een bbq-demo organiseerden stond dit keer de gourmetschotel op het programma.**

Alle slagersdagscholen namen deel aan onze demo en alle leerlingen zetten hun beste beentje voor om een prachtige gourmetschotel voor te stellen.

Norbert Van Speybroeck zorgde, samen met Herman Dupont (Piva) voor een uitstekend verloop van de wedstrijd.

**Hartelijk dank aan alle scholen die meewerkten aan onze evenementen op BIBAC PLUS FESH en aan al onze sponsors (zie onderaan).**





# SLAGERS VARKEN

Lekker en gezond  
varkensvlees voor  
iedere dag!



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

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

# Beco®

## POLYESTER & INOX

Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

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

## Zonder vlees en toch super lekker ?

Het NEXTERA is het vooreen mogelijk om  
andere, vaak gerecht vegetarisch of veganistisch aan te  
bieden. Salades, soepsoepen, panades, soepsoepen,  
ovenschotels, schmeeksel... Het kan allemaal.

Snijl en eenvoudig te verwerken in al uw bereidingen.  
Aanmaken naar eigen wens kan met uw favoriete  
Bejo Spices of Degen's kruiden. NEXTERA biedt voor het  
werk een plantaardig alternatief dat echt iedereen kan  
bijbrengen. Laat u inspireren door onze NEXTERA recepten  
op [www.bejospices.eu](http://www.bejospices.eu)



# NEXTERA®

THE FUTURE GENERATION OF PROTEIN FOODS

**OLINA**

A concept of  
Solina Belgium AD/NV

## Tasty and healthy plant-based food for everyone.



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

# Nieuwe campagne voor Meesterlyck-ham

'Meesterlyck: Het best bewaarde geheim van de Belgen.' is de slogan van de nieuwe campagne voor 100% Belgische kwaliteitsham met het keurmerk Meesterlyck. De campagne loopt online, op de verkooppunten en aan het Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen gedurende de maand oktober.



VLAM pakt uit met een nieuwe campagne voor de kwaliteitsham met het keurmerk Meesterlyck. Daarin duiken we in onze rijke kunstgeschiedenis, waarin we meesterwerken vinden waarop kwaliteitsham terug te vinden is. Al eeuwen geleden wisten onze beenhouwers al hoe je een topproduct maakt. 100% van eigen bodem en 100% kwaliteit. Er werd niet al te veel lawaai rond gemaakt, nee. Maar het vond wel stevig aftrek omdat het simpelweg zo lekker was dat je het per se op tafel wilde zetten én ook gretig opeten.

De nieuwe campagne 'Meesterlyck: Het best bewaarde geheim van de Belgen.' wordt via verschillende kanalen gepromoot gedurende de maand oktober. Er komt een online campagne met video en er zal campagne gevoerd worden in de supermarkten door middel van digitale schermen en proeverijen. Bijzonder is dat het campagnebeeld ook zal te zien zijn aan het Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen, waar de link gemaakt wordt met de kunstwerken binnen.

Kookinspiratie met Meesterlyck vind je op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be).

## DE TROEVEN VAN MEESTERLYCK SAMENGEVAT:

- Gegarandeerd 100% Belgisch varkensvlees van bij de boer tot op je boterham
- Gegarandeerde kwaliteit door een strenge controle
- Voor en door meesters vervaardigd volgens traditie



## MEESTERLYCK-KOOKHAM

- Minimale toevoeging van zout en suiker
- Geen toevoeging van smaakversterkers, vleesvreemde eiwitten, fosfaten, kleurstoffen of vocht

## MEESTERLYCK-GEDROOGDE HAM

Minimaal 7 maanden gerijpt op been in alle rust en stilte voor een rijke smaak en een rijk aroma. Enkel op basis van vlees, zout, nitraat en kruiden. Geen toevoeging van smaakversterkers, kleurstoffen, rookaroma's of andere additieven.

## Regionaal Oost-Vlaanderen

Het Provinciaal verbond Oost-Vlaanderen viert zijn jaarfeest.

Op zondag 29 september vierden de bestuursleden van de Oost-Vlaamse syndicaten hun jaarfeest.

Een culinaire namiddag waar collega's elkaar ontmoeten in een ongedwongen sfeer. Thema's zoals gehaktanalyse, demo's, werking van de syndicaten, ... kwamen aan bod tijdens de speech van de voorzitter.

De collega's van Lokeren kregen gelukwensen met hun behaald resultaat in de wedstrijd "streekproduct van het jaar". Zij werden de winnaars van de wedstrijd met hun lekkere Lokerse paardenworst.

Ook de familie Schalck kreeg gelukwensen. Zij kenden heel wat succes

met hun Wetters Vleesbrood. De deelname aan deze wedstrijd werd voor beiden een publicitair en commercieel succes. De heer Etienne De Vleminck werd gehuldigd met zijn titel van Eredeken van de Arbeid. Oost-Vlaanderen was, mede dankzij de dames, heel goed vertegenwoordigd op de plechtige prijsuitreiking voor de Laureaten van de Arbeid.

Foto's: (1) de dames van Voorzitter Rosseels, secretaris 't Kint en Eredeken De Vleminck werden in de bloemetjes gezet.

(2) De dame van Voorzitter Rosseels werd in de bloemetjes gezet door Alfons 't Kint.





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



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

## ONLINE FILMPJES

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

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

## EXCLUSIEF PROMOTIEMATERIAAL

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

Een pakket bestaat uit:

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

U kan dit makkelijk aanvragen via het bestelformulier of via [carine.vos@landsbond-beenhouwers.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouwers.be). Het pakket is verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.

### BESTELFORMULIER RUNDVLEES PROMOMATERIAAL

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

Naam: .....

Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Sluitingsdag: .....

Tel.: .....

Datum: .....

Handtekening: .....

### BESTELFORMULIER KALFSVLEES PROMOMATERIAAL

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

Naam: .....

Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

Sluitingsdag: .....

Tel.: .....

Datum: .....

Handtekening: .....





# Feestelijk ontdekkingsweekend

BIJ UW AMBACHTELIJKE BEENHOUWER

29.11.19 - 01.12.19

In het weekend van 29 november organiseren wij, reeds voor het twaalfde jaar op rij het "Feestelijk ontdekkingsweekend voor de ambachtelijke slager".

Dit weekend staat volledig in het teken van de klanten en moet ertoe bijdragen dat zij op een aangename manier kennis kunnen maken met het eindejaarsassortiment van de slager.

Speciaal voor dit weekend ontwierpen wij een affiche die u, ter aankondiging van het Feestelijk ontdekkingsweekend, kan ophangen in de winkel. De affiche dient zo meteen als uitnodiging naar uw klanten toe. Op ons website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) kan u de affiche downloaden en eventueel personaliseren.

De affiche laat u toe uw klanten te informeren dat u klaar bent voor de feestdagen en een heerlijk aanbod aan kwaliteitsvolle eindejaarsproducten in uw assortiment opneemt.

De ervaring van de afgelopen jaren leert ons dat slagers die met de actie meededen steeds vroeger boekingen voor het eindejaar binnenkregen. Gedaan met laattijdige bestellingen, een perfecte planning gegarandeerd!

Doe mee en mail ons jullie foto's van het Feestelijk ontdekkingsweekend door voor 5/1/2020 op [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be). In de Belgische Beenhouwerij van januari 2020 maken we hierrond traditiegetrouw een leuke collage van jullie inzendingen.

We hopen dat alle slagers deelnemen aan de actie en dat zo, jaar na jaar, de impact van ons feestelijk ontdekkingsweekend groeit!

Ik wens jullie alvast heel veel succes!

Carine Vos





# BELGISCH WAGYU

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



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

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



*Feestelijke  
ontdekingsweekend*

bij uw ambachtelijke beenhouwer

**29.11.19 - 01.12.19**





## 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 wedstrijdvraag door te mailen of te faxen naar Carine Vos – fax: 02/736 64 93 – mail: [carine.vos@landsbond-beenhouwers.be](mailto: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!**

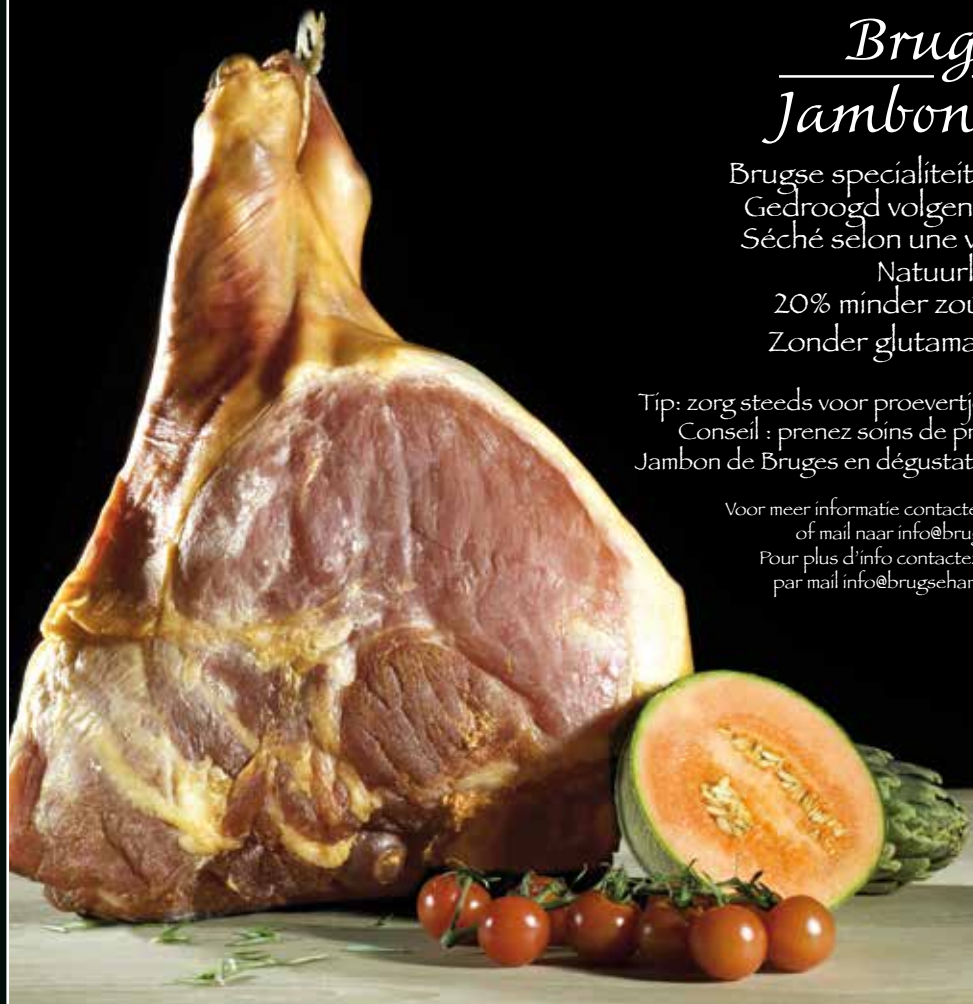
### Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL OVER VOORBEREIDING, PLANNING, MARKETING EN FOLDERS VOOR DE FEESTDAGEN?

Zorg dat we je antwoord vóór 05-11-2019 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 specialiteit - 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. 050713655  
of mail naar [info@brugseham.be](mailto:info@brugseham.be), [www.brugseham.be](http://www.brugseham.be)  
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou  
par mail [info@brugseham.be](mailto:info@brugseham.be), site web: [www.brugseham.be](http://www.brugseham.be)





# Inrichting van een beenhouwerij

U wenst een (bestaand) gebouw in te richten voor de uitbating van een beenhouwerij of belangrijke wijzigingen aan te brengen aan uw bestaande infrastructuur. Het zou natuurlijk jammer zijn dat na de uitvoering van de werken deze niet conform blijken te zijn met de toepasselijke wetgeving.

Dit kan u vermijden door uw grondplannen voorafgaandelijk te laten goedkeuren door de LCE van het FAVV. Hieronder vindt u dienaangaande de nodige informatie. Bij het indienen van het dossier moet een formulier ingevuld en toegevoegd worden. Dit formulier vindt u op het adres:  
[www.favv.be/professionelen/erkenningen/goedkeuringplannen](http://www.favv.be/professionelen/erkenningen/goedkeuringplannen)

## INDIENEN VAN GRONDPLANNEN DOOR OPERATOREN IN DE LCE'S

### 1. ALGEMEEN

De evaluatie van een grondplan (ingediend door de architect of door de operator) bestaat uit een onderzoek van het plan "op papier" in de LCE: dit kan onderdeel zijn van het administratieve onderzoek voor een erkennings-/of toelatingsaanvraag of op vraag van de operator zelf. De evaluatoren begeven zich niet ter plaatse om de toestand in situ te evalueren. Dit betekent dat het onderzoek voor de operator niet betalend is. Vanaf het ogenblik dat het (de) plan(nen) is (zijn) goedgekeurd, zal het FAVV deze onder volgende voorwaarden niet in twiffel trekken gedurende **een periode van tenminste 3 jaar**:

- de infrastructuur blijft in overeenstemming met de goedgekeurde documenten;
- de activiteiten en de toepasselijke wetgeving blijven ongewijzigd;
- de werkmethodes beschreven in het aanvraagformulier voor de plannen worden in de praktijk nageleefd en toegepast.

Het FAVV kan zich hier niet toe verbinden indien er niet voldaan wordt aan minimum 1 van deze punten.

### 2. INDIENEN VAN GRONDPLANNEN

De aanvraag voor de goedkeuring van grondplannen wordt ingediend bij de LCE's (<http://www.favv.be/lce/>) per post of per koerier en bevat tenminste volgende documenten.

1. Inplantingsplan van de inrichting : ook de directe burens (omgeving) dienen te worden aangeduid (google maps, kadastraal plan, ...)
2. Volledig grondplan van de inrichting in 2 exemplaren met aanduiding van de schaal (of dimensies) met inbegrip van de uitrusting en alle stromen (steeds in

voorwaartse richting): Hiervan zal 1 exemplaar worden bewaard op de LCE, het andere exemplaar wordt u teruggestuurd, en afgestempeld en ondertekend indien goedgekeurd. Om u te helpen bij het uitwerken van uw plan, gelieve de erkennings- en toelatingsvoorwaarden te raadplegen ([www.favv.be/erkenningen/erkenningsvoorwaarden](http://www.favv.be/erkenningen/erkenningsvoorwaarden)).

3. Behoorlijk ingevuld begeleidend aanvraagformulier dat bondig beschrijft welke activiteiten zullen worden uitgevoerd, de bijhorende procesflow en alle nodige informatie die de evaluator toelaat om het grondplan goed te begrijpen.

4. Algemene informatie - De LCE beschikt over een termijn van 30 werkdagen vanaf de ontvangst van uw volledig dossier om u te informeren of uw plannen al dan niet werden goedgekeurd. Na de evaluatie van uw plannen, wordt u 1 exemplaar teruggestuurd samen met een kopie van uw al dan niet ondertekend aanvraagformulier alsook een brief met goedkeuring of weigering.

NB: De verschillende documenten zullen alleen maar worden ondertekend in geval van goedkeuring.

### 3. BELANGRIJKSTE WETGEVING

#### 3.1 Basisregelgeving :

Verordening (EG) 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

#### 3.2 Levensmiddelenhygiëne (H1) :

Verordening (EG) 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

#### 3.3 Hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (H2) :

Verordening (EG) 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 dat het koninklijk besluit van 22 december 1992 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, bevestigt.

#### 3.4 Officiële controles :

Verordening (EG) 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Verordening (EG) 854/2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is.

#### 3.5 Autocontrole en traceerbaarheid :

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

# 10 x feestelijke hapjes voor elk moment

Waarom moeilijk doen als het ook makkelijk kan? Lekkere hapjes maken hoeft echt niet ingewikkeld te zijn. 10 Fingerfood-recepten voor elk moment met het beste van hier... veel succes!



CVO - CERVO-GO Slagers-traiteurschool Diksmuide



CVO - PIVA Antwerpen



CVO - SYNTRA Midden-Vlaanderen



Norbert Van Speybroeck, projectleider

## 1. RAUWE HAM MET DADELS EN GEITENKAAS



### Ingrediënten

Plakjes rauwe ham  
 Dadels zonder pit  
 500 g Geitenkaas

Rucola

Muntblaadjes

25 g DIPPER MEDITERRAANS APOLLO

>Allergenen: gluten (tarwe)

### Bereiding & presentatie



Meng de geitenkaas met de DIPPER MEDITERRAANS, vul in een wegwerp spuitzak =(Goede Hygiëne Praktijken of **GHP**) en plaats terug in de koeling.

Vul de dadels op met een streepje geitenkaas.





Snij de ham in repen.  
Beleg met enkele baadjes rucola.



Wikkel de dadels met rucolablaadjes in de rauwe ham.



Werk af met een muntblaadje.



#### Alternatief-tip!

Cocktailprikkertjes met vrolijk gekleurde vlaggetjes.

## 2.MACARONS MET PASTEI



#### Ingrediënten

Macarons met pistache smaak

Pastei naar keuze

Culinaire room

1 fles GLAZE WASABI-SOYA APOLLO

>Allergenen: gluten (tarwe), soja

#### Bereiding & presentatie



De pastei met wat culinaire room tot een homogene massa mengen en in een wegwerp spuitzak =(Goede Hygiëne Praktijken of **GHP**) met een gekarteld mondstuk vullen.

Macarons decoreren met een rosetje pasteivulling.



Een klein toefje GLAZE WASABI SOYA er bovenop spuiten.



Sluit de macarons.



#### Alternatief-tip!

Macarons beleggen met een stukje pastei of andere vulling naar keuze.

## 3.WRAP MET KALKOENHAM EN RODE PESTO



#### Ingrediënten

Wraps

Kalkoenham in sneetjes

Rucola

25 g/wrap PESTO ROSSO (MONTI)

>Allergenen: melk, noten

1 st. STOKJES NOSHIKUSHI 10CM

#### Bereiding & presentatie



Verwarm de wraps volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Wraps insmeren met rode pesto, niet te dicht bij de randen gaan.







Beleg met kalkoenham en rucola.



Strak oprollen en steek er op gelijke afstand (+/- 3 cm) bamboe cocktailprikkers in.



Snij tussen de prikkers in gelijke delen.



**Alternatief-tip!**

Trek het vlees van een gegaard kipfilet uiteen en verdeel over de wrap. Strooi er de rucola en gehalveerde kerstomaten over. Smeer een laagje rode pesto op de wraps.

**4. TRAMAZINE BROODHAPJES**



**Ingrediënten**

Tramazinebrood (wit casinobrood): brood zonder korst, in de lengte in plakken gesneden

kippenwit in sneetjes (zie recept kippenwit)

10 hard gekookte eieren

Rucola

500 g MAYONAISE GYMA

>Allergenen: mosterd, ei

5 g PETERSELIE

15 g ROSBIEFKRUIDEN (APOLLO)

>Allergenen: selderij

1 st. STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9 CM

**Bereiding & presentatie**



Bereid de eiersalade, verklein de hard gekookte eieren tot gewenste grootte, meng met de MAYONAISE GYMA, PETERSELIE en ROSBIEFKRUIDEN. Beleg een snee brood met de eiersalade.



Beleg nu met plakjes kippenwit.



Met rucola beleggen.



Beleg een snee brood met de eiersalade.



Herhaal met plakjes kippenwit en rucola. Werk af met nog de belegde snee brood.



Steek er op gelijke afstand TEPOKUSHI prikkers in.



Snij tussen de prikkers in gelijke delen.



**Alternatief-tip!**

Tramezzini met pesto, tomaat en mozzarella. Kipsalade...



## 5. KNAPPERIG MINI BROODJE PASTRAMI



### Ingrediënten

Mini broodjes (bake off) - witte, meergranen...

Evt. boter

Rucola

Flinter dun gesneden pastrami (zie recept)

Platte peterselie

Pijnboompitten (geroosterd)

Parmezaan schilfers

50 g DRESSING CREAM

>Allergenen: ei, mosterd

### Bereiding & presentatie



Bake off mini broodjes juist voor gebruik krokant afbakken.

Snij de mini broodjes open met een zaagmes (druk zo weinig mogelijk).



Evt. met boter besmeren en met rucola beleggen.



Spuit een toefje DRESSING CREAM op de rucola.



Beleg de broodjes met de flinterdun gesneden pastrami.



Af werken met platte peterselie, geroosterde pijnboompitten en Parmezaan schilfers.



### Alternatief-tip!

Meng ricotta met verse kruiden en voeg naar smaak zout en peper toe.

Snij ijsbergsla in dunne reepjes.

Snij de broodjes doormidden en verdeel het mengsel van ricotta erover.

Beleg de broodjes verder met sla, tomaat, pastrami, ui en komkommer.

## 6. HAMMOUSSEHAPJE DELICE



### Ingrediënten

1 kg Gekookte ham (beste kwaliteit)

0,4 l Culinaire room

0,6 l Water

200 g MOUSSEMIX

>Allergenen: melk

200 g KETCHUP

Mini Grissini (Italiaanse soeptengels)

Crumble van gebakken rauwe ham

### Bereiding & presentatie



Gekookte ham, room en water in een kom brengen en de ham zo fijn als mogelijk mixen met een staafmixer of cutteren.

KETCHUP toevoegen en goed mengen. MOUSSEMIX toevoegen en opkloppen met de kloppers van de mixer gedurende tenminste 2 minuten.

In passende vormpjes gieten of spuiten met een wegwerpspuitzak =(Goede Hygiëne Praktijken of **GHP**) en minimum 6 uur in de koelkast laten opstijven.



Afwerken met mini Grissini stengels.



Garneren met crumble van gebakken rauwe ham.





**Alternatief-tip!**

Garneren met rode bietscheuten of tuinkers. Werk de mousse af met een GLAZE bv. GLAZE BALSAMICO APOLLO, GLAZE SHERRY-TRUFFEL APOLLO.

**7. TOASTJES MET WITTE PENS**



**Ingrediënten**

Ronde toastjes  
Witte pens, in schijven gesneden (zie recept)  
Ajuinchutney  
Amandelschilfers  
1 st. MAYO TRUFFEL APOLLO  
>Allergenen: ei, soja, gluten (gerst), mosterd

**Bereiding & presentatie**



Snij de witte pens in gelijke schijfjes.



Bak de schijven witte pens kort, om een mooi krokant korstje en kleurtje te bekomen.



Toastjes beleggen met schijfje witte pens.



Toefje ajuinchutney aanbrengen.



Garneren met MAYO TRUFFEL APOLLO en geroosterde amandelschilfers. Afwerken met gehakte bieslook.



**Alternatief-tip!**

Garneren met blaadjes Roomse kervel.

**8. BLOEDWORST MET APPEL EN PEPERKOEK**



**Ingrediënten**

Bloedworst (zie recept)  
Peperkoek  
Appel  
Bruine suiker  
Amandelschilfers  
1 st. GLAZE HONING-TIJM APOLLO  
>Allergenen: sulfiet

**Bereiding & presentatie**



Snij de bloedworst in gelijke schijfjes.



Appelrondellen karameliseren met de bruine suiker.



Peperkoek in rondellen uitsteken.



Peperkoek beleggen met een schijf bloedworst en een gekarameliseerde appelschijfje.





Werk af met een streepje GLAZE HONING TIJM en de geroosterde amandelen.

**Alternatief-tip!**

Winters geurend... met kaneel... Met mango en uienkonfijt i.p.v. gekarameliseerde appel en geroosterde amandelen.

**9. APÉRO VAN MINI KAASBROCHETTE MET KERSTOMAAT**



**Ingrediënten**

- Blokjes kaas (belegen kaas) - streekproduct - Belgische kazen...
- Kerstomaatjes (eventueel kleurenmix)
- 50 g DIPPER PARMEZAANS APOLLO
- >Allergenen: gluten (tarwe), melk, soja
- 50 g BRUSCHETTAMIX APOLLO
- 1 st. STOKJES NOSHIKUSHI 10 CM

**Bereiding & presentatie**



Kerstomaatjes halveren. Steek een half tomaatje op NOSHIKUSHI STOKJES, daarna een blokje kaas zodanig dat het blokje rechtop staat met het knoepje van het stokje bovenaan. Bestrooi met de DIPPER PARMEZAAN en BRUSCHETTAMIX.

**Alternatief-tip!**

Cocktailprikkertjes met vrolijk gekleurde vlaggetjes.

**10. NEXTERA CARAIBISCHE PASTASALADE**



**Ingrediënten**

- 100 g maïs, uitgelekt
- 400 g in brunoise gesneden verse ananas of kleine partjes
- 7 tomaten in brunoise gesneden
- 2 bundels lenteui
- 250 g CURRYSAUS MET ROOM
- >Allergenen: mosterd, melk
- 1 kg HONING MOSTERD VINAIGRETTE
- >Allergenen: ei, mosterd
- 50 g KIPKRUIDEN EXOTIQUE
- >Allergenen: mosterd, selderij
- 1 kg PENNE ZITI RIGATE 23 DIVELLA
- >Allergenen: gluten (tarwe)
- 1.5 kg NEXTERA E PULLED
- >Allergenen: melk

**Bereiding & presentatie**



Kook de PENNE ZITI RIGATE 27 DIVELLA beetgaar in ruim gezouten water, koel zo snel mogelijk terug.



Tomaten en lenteui in brunoise snijden. Kruid de NEXTERA E PULLED met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE, bak ze even aan in wat bakvet. Koel zo snel mogelijk terug.



De verse ananas in brunoise snijden.



Meng alle ingrediënten samen en presenteer in mini apéroschaaltjes. Garneer met enkele van de gebruikte ingrediënten.

**Alternatief-tip!**

Als saladebereiding voor broodje... Bekijk de instructiefilmpjes op: [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

# VOORBEREIDING, PLANNING, MARKETING EN FOLDERS VOOR DE FEESTDAGEN



**De feestdagen zijn voor de slager een drukke periode welke door middel van een goede voorbereiding en planning kan opgevangen worden. De dagen zijn zeer hectisch met veel werk, meer personeel, te weinig opslagruimte, tijdsdruk ... te veel om op te noemen.**

Het eerste waar de klanten naar vragen is de feestfolder. Best is het om tijdig te beginnen met het opmaken van de feestfolder. De mogelijkheden om mooi gepersonaliseerde folders te laten maken zijn enorm. Je kan gaan van een eenvoudige kleurenfolder tot een mooi uitgebreid tijdschrift waarin je als slager je zaak en je producten in het daglicht kunt zetten. Meer en meer slaggers organiseren een ruime tijd voor de feestdagen een opendeurdag waar ze dan hun producten voor de feestdagen voorstellen. De bedoeling is om de klanten zo vlug mogelijk warm te maken om hun bestelling te plaatsen want uiteraard tijdig binnenkrijgen van de bestellingen is een pluspunt om makkelijk aan de feestdagen te beginnen.

Naast deze opendeurdag kan je als slager een workshop organiseren waar je in bepaalde thema's werkt. Door het organiseren van deze workshops kan je de klanten leren kennis maken met de mooie kanten van het vlees en de slaggersstiel.

Denk eerst na hoe je dit gaat aanpakken. Zeer belangrijk is dat je in niet te grote groepen gaat werken en pas het aantal personen aan naargelang de ruimte in jouw atelier. De bedoeling is dat je de mensen kan blijven boeien. Daarnaast is het ook belangrijk dat je de deelnemers actief laat mee werken. Een mooie workshop is dan ook het thema "worst maken". Je kan starten met het verdelen

van een half varken waarbij de deelnemers volledig worden ondergedompeld in de verschillende vleesproducten die we uit het varken halen. Leg hen uit welk vlees en vet voor welke producten het best geschikt zijn. Geef ze nadien een basisgehakt waarmee ze een eigen creatie kunnen maken. Zorg dat er diverse kruiden, groenten, enz. klaarstaan om aan dit basisgehakt te voegen. Nadien komt dan wel het spannendste moment en dat is het afvullen en afslingeren van de worstjes.

Ook het promoten van de winterbarbecue behoort tot de mogelijkheden. Laat je klanten kennis maken met het aanbod van uw assortiment. Meer en meer bie-



den slaggers pakketten aan die gaan van de hapjes tot en met het dessert. Kan je dit nog brengen in een mooie feestelijke omgeving, succes is verzekerd. Op het einde van de avond gaan de deelnemers voldaan naar huis en zullen dit nog regelmatig aanhalen in hun vriendenkring of familie.

Uiteraard vraag je hiervoor een bepaalde bijdrage om deel te nemen, maar als de deelnemers op het eind van de avond hun “zelfgedraaide worst” kunnen meenemen, hebben we alleen maar een mooie mondelinge reclame achteraf. Vervolledig dit pakketje worsten nog met een met naam bedrukte keukenschort en het volledige pakket is af.

Een goede voorbereiding bestaat eerst en vooral uit het opmaken van volgende planning:

- productieplanning
- personeelsplanning
- dagplanning

### PRODUCTIEPLANNING

Door het opmaken van deze plannings zorg je dat alle factoren goed op elkaar zijn afgestemd. Daardoor vermijden we onverwachte problemen waardoor het werken aangenamer wordt. Het opmaken van dergelijke plannings zal elk jaar beter verlopen, elk jaar leren we immers uit onze fouten en verbeteren we het systeem.

Als beginnende slaggers zal het niet makkelijk zijn om je voor te bereiden op de feestdagen, je hebt weinig benul van wat je van de feestdagen kan verwachten. Een belangrijke regel is zeker en vast, wees niet bang om nee te zeggen. Neem je te veel werk aan dan heb je alleen maar de kans op spanningen, mislukkingen, stressmomenten, minder mooie eindproducten, ... eigenlijk te veel om op te noemen. Beter tevreden klanten die positieve reclame maken i.p.v. negatieve.

Een uniform systeem van planning opmaken voor elke slagerij is uit ten boze, iedereen heeft zijn eigen werkmethode. Eerst begin je met een planning op de maken voor jouw eigen gemaakte vleeswaren. Door hygiënisch te werken en de vleeswaren correct te verpakken kan je gemakkelijk verschillende vleeswaren op voorhand maken om de feestdagen te overbruggen. Slaggers die een uitgebreid assortiment van warme gerechten aan-

bieden kunnen ook deze producten zoals diverse vleesgerechten of sauzen op voorhand maken. Door deze producten te pasteuriseren kunnen we ook een buffer leggen om met een gerust gevoel de feestdagen in te gaan. Een topper tijdens de feestdagen is nog steeds fondue en gourmet. Handig is het om met arbeidsintensieve producten op voorhand te starten zoals blinde vinken, hamburgers, Zwitserse schijven, chipolata's, .... Maak deze producten tijdens wat minder drukke momenten, verpak deze correct en vries deze in met een duidelijke traceerbaarheid.

Naast het invriezen kan je je producten verpakken in gasverpakking. Het grote voordeel is dat je vroeger kunt beginnen met het klaarmaken van bestellingen en voorraad wat meer rust brengt op de topdagen. Let op dat je het juiste gas toevoegde aan de producten. Er zijn verschillende gassen voor vers vlees of voor vleeswaren. De voordelen van gasverpakking is dat de houdbaarheid wordt verlengd en dat de kleur en de smaak worden behouden.

Ook belangrijk bij de productieplanning is het op tijd beginnen met aankopen. Tijdens de feestdagen koop je misschien producten aan die normaal niet of niet zoveel worden aangekocht. Begin daarom op tijd met de aankoop, anders zit je met de kerst zonder of met hele dure producten.

Uiteraard vraagt werken van uit voorraad of op bestelling meer ruimte. Informeer daarom tijdig naar extra koelingen.

### PERSONEELSPANNING

Een goede slagerij kan niet zonder personeel en is daarom ook een zeer belangrijke pijler. Belangrijk is om met je personeel te praten. Het kan immers zijn dat jij als slager iemand op taken zet die hem of haar niet zo goed liggen, misschien liggen de talenten van dat personeelslid ergens anders.

- Zorg er voor dat de diverse medewerkers ingezet kunnen worden op diverse taken. Zo kan je iedereen flexibeler inzetten.
- Maak een WhatsApp groep aan met je deeltijdse werknemers en jobstudenten. Dit is handig indien er iemand afwezig is. Er is wel altijd



## Uw specialist in industriële vloeren

### Bent u actief in de voedingssector?

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

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



NA

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

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



niemand die reageert.

- Leer delegeren. Je kan je medewerkers bepaalde verantwoordelijkheden geven wat dan ook weer motiverend werkt. Bespreek met je medewerker wat de taak inhoudt en wat je van hem verwacht. Maak afspraken dat je op bepaalde tijdstippen samen met elkaar overlegt.

Plan de uren van je personeel zodanig in dat je op rustige momenten met minder personeel aan het werken bent en dat je deze kan inzetten tijdens de drukke periode.

### DAGPLANNING

Uiteindelijk is de dagplanning de meest definitieve planning en weet je welk personeel aanwezig zal zijn. Natuurlijk kan ziekte van een personeelslid als overhoopt gooien. Daarom is het handig om te werken met deeltijds personeel die je kan oproepen. Heel belangrijk is dat de werknemers weten welke taken er moeten gebeuren. Je kan dit overbrengen op je personeel aan de hand van een papieren werkbon, op een bord of via de digitale weg. Vooral voor nieuwe werknemers is dergelijk systeem een handig hulpmiddel.

### MARKETING

Maak bij marketing gebruik van de 5 P's. Deze instrumenten geven je een duidelijke kijk op jouw marketingplan en marketingstrategie. Belangrijk is dat alle P's op elkaar zijn afgestemd.

1. Product.
2. Prijs.

3. Plaats.

4. Promotie.

5. Personeel.

Het is niet de bedoeling om nu deze 5 p's te bespreken want deze 5 p's zijn al bekeken bij het opstarten van jouw zaak maar naar de feestdagen toe kan je deze nog eens oprispen. Hieronder vindt je enkele punten waarmee je aan de slag kan gaan.

- Bekijk welke sterke kanten jouw slagterij heeft? Met welke producten wil je je onderscheiden?
- Ken je klanten door er naar te luisteren en wat ze verwachten. De klanten veranderen en daar moet je op inspelen. Wil je weten wat je klanten willen, dan kan je dit doen met een vragenlijst of door gewoon in gesprek te gaan met je klanten. Hierdoor kan je jezelf en de zaak verbeteren door aan de slag te gaan met de informatie die je ontvangt.
- Door constant de kwaliteit en service te leveren aan de klanten kan je werken aan een vast klantenbestand. Dit kan je door te werken met kortingsactie en het geven van workshops.
- Wil je deze "vaste klanten" nog vaker in je winkel zien komen dan kan je werken met klantenkaarten. Door een nieuwsbrief uit te werken kan je op regelmatige basis in contact blijven met je cliënteel. Vergeet ook niet om

via sociale media regelmatig foto's te posten van nieuwe producten.

- Leer je medewerkers aan hoe ze de besteding van de klanten kan verhogen. Dit kan bijvoorbeeld om bij carpaccio de klant te adviseren welk aanbod van dressing en/of Parmezaanse kaas je hebt.
- Daarnaast probeer je ook nieuwe klanten naar je winkel te trekken. Dit kan aan de hand van flyers te posten in bepaalde buurten, een proeverij te organiseren en door deel en likes acties te organiseren op sociale media.
- Werk je met een website zorg ervoor dat de inhoud regelmatig wordt aangepast. Is er weinig bedrijvigheid op jouw website dan zal het aantal bezoekers ook afnemen.

### FOLDERS

Elk jaar komt hetzelfde fenomeen naar boven. Klanten vragen vroeger en vroeger naar de feestfolder. Bij het opstellen van een feestfolder mag je zeker niet over één nacht ijs gaan. Bekijk welke producten er op de folder komen. Het heeft geen zin om er producten in te zetten die veel werk vragen en/of weinig gevraagd worden. Belangrijk is een goed assortiment aan te bieden waarvan elk product met de precieze correctheid kan afgewerkt worden. Beter een minder breed assortiment en allemaal tevreden klanten. Meer en meer slaggers geven tegenwoordig hun folder uit in een tijdschriftvorm.

In deze folder kan je niet enkel jouw producten tonen maar ook meer jouw zaak voorstellen en uitleg geven over hetgeen wat je verkoopt. Bied je tijdens de feestdagen specialiteiten aan, dan kan je deze in dit tijdschrift bespreken. De klant wordt tegenwoordig graag geïnformeerd over hetgeen dat hij eet. Naast deze informatie kan je ook uitgebreid recepturen en bereidingswijze er aan toevoegen. Niet iedere klant is een perfecte kok en weet niet welke speciale bakwijze een bepaald stuk vlees nodig heeft. Het is niet zo dat dry-aged vlees dezelfde bakwijze vraagt dan een gewoon stukje rundvlees.

**Denk eraan, EEN GOEDE VOORBEREIDING IS HET HALVE WERK.**



Slagerij Room, Dikkebus



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



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

## Unieke kweek voor een glorieuze smaak

Mals vlees met een glorieuze smaak. Daar werken we bij Glorius elke dag aan. Het start bij de selectie van onze dieren en gaat verder met een stressarme kweek en een uitstekende voeding. Want als evenwichtig en gezond eten de sleutel is voor ons welzijn, dan geldt dat evengoed voor onze varkens. Hun larvoeding vermijden we nog eens met een unieke en gewaardeerde kruidenmix.

Het resultaat? Varkensvlees met een unieke smaak en uitzonderlijke malsheld, voor fijnproevers van elke leeftijd.

"Wij blijven kunnen wij zeggen dat ze al 70 jaren zijn zo'n lekkere varkensvleesjes voor lekker gegeten"

**NICO LAMBERT**  
SLAGERIJ NICO & KATRIEN  
Rooselare



VIND EEN SLAGERIJ OF RESTAURANT IN UW BUURT OP [WWW.GLORIUS.BE](http://WWW.GLORIUS.BE)










## AANVAARD DE MAALTIJD-CHEQUE-KAART VAN MONIZZE IN UW BEENHOUWERIJ!

### Wie voorziet dit:

-  Boodschap overnemen
-  Zet uw bestaande klanten een era terug te komen
-  Trek nieuwe klanten aan
-  Klanten zijn gemiddeld een eeuw uit te geven
-  Gewinst van extra klantentrouw
-  Eenvoudig, verspreid, flexibel en zonder extra kosten



### Nieuwe partner:

Monizze verklaart hierbij deel te nemen aan het nieuwe initiatief van de Landsbond: de lidkaart met ledenkorting voor leden van de Landsbond.

Wij geven de leden van de Landsbond een maximale kost per transactie van 10 cent op betalingen met maaltijdcheques (ipv 1%) en op betalingen met eco-cheques 25% korting (2 % ipv 2,75%).

Omschrijving van de korting : Het normaal tarief voor een betaling met maaltijdcheques is 1% per transactie, ongeacht de grootte van het betaalde bedrag. Wij passen voor de leden van de Landsbond der Beenhouwers dit percentage niet toe voor betalingen boven de €10. Dit wil zeggen dat de maximale transactiekost € 0.10 bedraagt .

Dit betekent een belangrijk voordeel bij betaling van hogere bedragen.

Waarvoor u zich aansluit  
 Via de website [www.monizze.be/landbond](http://www.monizze.be/landbond)  
 Per telefoon op bestnummer **02-940.3020**

 **Monizze**

## Ham-pronkstuk in de kijker op Bibac Plus te Antwerpen

Tijdens de vakbeurs Bibac Plus te Antwerpen stelde vakleraar Jerry Vandemoortele van de Slagers-traiteur school - Diksmuide samen met zijn leerlingen van het 6e slagerij en vleeswaren bereiding een bijzonder pronkstuk voor. Een Polderham kreeg voor het zouten, drogen, roken en rijpen een speciale vleessnit. De Polderham werd ten toongesteld in één van de kijkkasten die 'De Belgische Beenhouwersbond' ter beschikking stelde van de deelnemende scholen.

Een inspiratie-ideetje om in je winkel toe te passen... om een specialiteit, nieuw product te promoten en onder de aandacht van je klanten te brengen. Voorzie de nodige info, recepten... bij de kijkkast. Dergelijk kijkkasten zijn te koop in verschillende uitvoeringen. Op de markt zijn er ronde, vierkante... koelvitruines, voorzien van geventileerde koeling, LED verlichting, automatische ontdooiing, digitale temperatuurinstelling, evt. met ronddraaiende bodem... Kortom alles voor een optimale presentatie van gekoelde producten ... conform de HACCP-normen.

Redactie: Bertrand Vande Ginste







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

# Kleine aankondigingen

## IMMO

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

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

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

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

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

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

## MATERIAAL

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

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

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

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

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

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

## WERK

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

## ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam: .....

Adres: .....

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

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



# 25STE INTERNATIONALE VAKWEDSTRIJD VOOR WILDPATÉS EN WITTE-EN ZWARTE FEESTPENSEN

11 NOVEMBER 2019 – GEORGANISEERD DOOR DE SLAGERSBOND VAN CHIMAY EN OMSTREKEN

- a) de wedstrijd is verdeeld in drie groepen
  - 1ste groep : voorbehouden aan slaggers-spekslaggers
  - 2de groep: voorbehouden aan leerjongens slager-spekslager en scholen
  - 3de groep: voorbehouden aan restauranthouders – traiteurs (enkel voor wedstrijd paté.)
- b) De wildpaté en paté in korst moeten minimum 2 kg wegen en op zijn geheel aangeboden worden. Uiteraard dienen ze gemaakt te zijn door de deelnemer.
- c) De hoeveelheid pensen bedraagt minimum 2 kg.

Alle decoratie moet eetbaar zijn! Decoratie aan de buitenzijde van de schotel is niet toegelaten. Enkel schotels die voldoen aan het reglement worden aanvaard. Luchtledige verzending is toegestaan. Wij garanderen niet dat de deelnemers de schotel of inhoud terug kunnen meenemen. Het inschrijvingsbulletin moet duidelijk leesbaar ingevuld worden. U moet 1 inschrijvingsbulletin per product indienen. Het inschrijvingsbulletin moet samen met de betaling of het betalingsbewijs overgemaakt worden aan de organisatie.

## Het inschrijvingsgeld werd vastgesteld op

- 1ste product: € 25
- vanaf het tweede tot het vijfde product in dezelfde categorie: € 20, per product
- vanaf het 6de product in dezelfde categorie: gratis

Producten worden verzonden naar of afgegeven bij Guy Gilles, Grand'Place, 12 te 6470 Sivry tel.: 060/45 56 41. De producten worden in de koeling bewaard. De verzending kan gebeuren met Taxi Post. Voor alle bijkomende inlichtingen kan u contact opnemen met de heer Gilles op het nr 060 45 56 41.

Op volgende afgeefpunten kan u eveneens terecht:

- Pierre Flamant, Grand Rue 88 te Mons-tel.: 065 35 39 46
- Centre de Formation de Waremmes, Rue de Waremmes 101, Villers-le-Bouillet tel.: 085 27 88 60

- ITCA Namur, Chaussée de Nivelles 204, Suarlée tel.: 081 56 85 32
- COOVI, Anderlecht:  
de inzendingen moeten daar toekomen op 8/11 voor 12 uur.

Alle verzendkosten zijn ten laste van de deelnemer. Elke inzending krijgt een identificatienummer dat gegeven wordt in orde van ontvangst van de producten.

Voor alle verdere inlichtingen kan u terecht bij de heer Guy Gilles, Grand'Place, 12 te 6470 Sivry tel.: 060/45 56 41 gsm 0476 56 37 24 of per mail lu.her23@yahoo.fr

## De puntentelling verloopt als volgt:

Paté

- algemene presentatie: -/20
- snijvastheid: -/20
- smaak: -/20
- kruiding: -/20
- originaliteit : -/20

Pensen

- algemene presentatie: -/20
- kwaliteit en samenstelling van de vulling: -/20
- smaak: -/20
- kruiding: -/20
- originaliteit : -/20

- d) de deelnemer verbindt er zich toe het reglement te aanvaarden.  
Men kan niet in beroep gaan tegen een beslissing van de jury.

De prijsuitreiking gebeurt de dag van de wedstrijd vanaf 17 uur in Brasserie du Casino, Place des Ormeaux te Chimay. Vanaf 17 uur worden er patéschotels verkocht ten voordele van oncologische afdeling van de klinieken van Chimay en Lobbes.

De uitslagen worden onder geen enkel beding telefonisch medegedeeld. Al wie het reglement niet eerbiedigt, wordt gediskwalificeerd.

INSCHRIJFFORMULIER TERUG TE STUREN PER POST NAAR : GUY GILLES, GRAND'PLACE, 12 TE 6470 SIVRY

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

Beroep: ..... Geboortedatum: .....

Straat + nr: .....

Postnummer + gemeente: ..... Land: .....

Naam van het product: ..... Categorie: .....

Na kennis genomen te hebben van het reglement van de 25ste Internationale vakwedstrijd voor wildpatés en witte-en zwarte feestpensen die plaatsvindt op 11 november 2019, verklaar ik hierbij dat het door mij ingediende product door mij zelf gemaakt werd. Ik maak hierbij de som van ..... over op naam van de organisatie.

Opgemaakt te ..... op .....

Handtekening

# Teriyaki chicken pancakes



## INGREDIENTEN

20 Mini wraps of peking eend pannenkoekjes  
 1 kg Kipreepjes ( of restjes van gebakken kip)  
 150 g Rode uisnippers  
 250 g Champignons  
 150 g Paprikasnippers  
 150 g Preijulienne  
 200 g Verstegen Kumar's Wokpasta Teriyaki  
 200 g Tomatenketchup

## BEREIDINGSWIJZE

Meng de Wokpasta Teriyaki met de ketchup als dipsaus. 'Deze dipsaus is een echte voltreffer.'  
 Wok de kipreepjes, ui, champignons en paprika in arachideolie of kokosolie. Voeg de Wokpasta Teriyaki toe en wok nog even verder. Serveer met de wraps of pannenkoekjes. Garneer met rauwe prei en serveer met de heerlijke Teriyaki dip.

## Tip

Als extra, kan je afwerken met granaatappelpitjes. Deze zorgen voor een heerlijke extra toets.

# Chermoula shrimps/ Tartare Oriental

## Recept voor 20 personen

### Ingrediënten

20 stuks Gamba's of zoetwatergarnalen  
 Olijfolie  
 Citroensap/ limoensap  
 Verstegen Chermoula  
 Verstegen Zeezout  
 Verstegen Deens piramide rookzout

### Voor de Tartare Oriental :

250 g Mayonnaise  
 50 g Zure augurkjes – brunoise  
 3 el Kappertjes  
 20 g Verstegen Lahtor  
 Bieslook  
 Munt en/of platte peterselie

## BEREIDINGSWIJZE

Meng voor de marinade de Chermoula met citroen of limoen, olijfolie en zeezout. Voeg desgewenst wat Deens piramide rookzout toe.  
 Marineer hiermee de Gamba's. Meng alle ingrediënten voor de Tartare Oriental en kruid met de Lahtor.  
 Grill de gamba's en serveer met de tartare.

## Tips en Tricks

Kan zeker ook met kipspiesjes/ zalm /sardines/ vaste vis.  
 Grill gehele pijpajuin mee en serveer deze bij de gamba's.  
 Boost met de Spicemix del Mondo Za'atar









# OP NAAR ECOCERT!



## WAAROM HET ECOCERT-LABEL?

Realco volgt een aanpak van ecologische en sociale transitie en ontplooit verschillende projecten gericht op de duurzaamheid van zijn producten, productiesite en bestuur. ECOCERT vertegenwoordigt voor Realco het label dat het meest aansluit bij zijn waarden en milieudoelstellingen.

- Onze planeet en de natuurlijke hulpbronnen **BESCHERMEN**
- De consument **INFORMEREN**
- Reststoffen en afval **VERMINDEREN**

## WIE ZIT ER 'ACHTER' DIT LABEL?

ECOCERT is een onafhankelijke Franse organisatie met bijna 30 jaar ervaring in bio-audits en -certificering. ECOCERT heeft een eigen internationaal netwerk uitgebouwd, waarbij in alle landen een regionale aanpak wordt gehanteerd om producten te controleren en te traceren. Via 23 kantoren en dochterondernemingen is ECOCERT actief in meer dan 130 landen en biedt het zijn diensten aan in meer dan 130 landen.

## WAARVOOR DIENT HET LABEL?

Het label stimuleert het gebruik van natuurlijke en hernieuwbare ingrediënten en garandeert het ecologische karakter van het productieproces en de hoge biologische afbreekbaarheid van de eindproducten.

Het doel is om de lat hoger te leggen dan de geldende regels op het vlak van de terugwinning van natuurlijke stoffen en respect voor het milieu in de hele productieketen.

- Milieuvriendelijke productie- en verwerkingsprocessen

- Bevorderen van het gebruik van ingrediënten van natuurlijke of organische oorsprong
- Verantwoord beheer van natuurlijke hulpbronnen
- Verbod op de meeste petrochemische ingrediënten

## HOE WERKT HET IN DE PRAKTIJK?

Via controles door ECOCERT-auditors op productie- en verpakkingslocaties gaat de organisatie na of alle ecologische criteria worden nageleefd.

De productiemethoden zijn even belangrijk als de inhoud van een product. ECOCERT hanteert een efficiënt kwaliteitscontrolesysteem waarbij het product in de hele productieketen kan worden gecontroleerd, tot aan de oorsprong van de ingrediënten.

Bedrijven waarvan de producten gecertificeerd zijn, moeten een milieubeheersysteem implementeren om water- en energieverbruik te verminderen en de verwerking van reststoffen en afval te verbeteren.

## WERKEN AAN DUURZAME HYGIËNE!



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



NEW

# WERKEN AAN DUURZAME HYGIËNE!

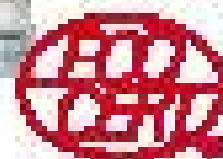


nieuwe ergonomische  
design

nieuwe en  
plezierig

nieuwe  
non-gewasde  
formulering

99 tot 100%  
effectief



**REALCO**  
SINCE 1988

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

# POMPOEN

## GROENTE VAN DE MAAND

**De pompoen is een vruchtgroente en is familie van de meloen en de komkommer. Er bestaan tientallen pompoensoorten, die men afhankelijk van de houdbaarheid, opdeelt in zomer- en winterpompoenen. Zomerpompoenen worden kort na de bloei geoogst zodat de schil nog zacht en eetbaar is. Hun houdbaarheid is hierdoor echter beperkt. De bekendste variëteiten zijn de courgette (of mergpompoen), de echte pompoen en de patisson. Van de winterpompoenen vinden we bij ons vooral de reuzenpompoen en de Hokkaidopompoen terug. De vruchten worden pas geoogst als ze volledig rijp zijn. Hun dikke, harde schil is niet geschikt voor consumptie. Pompoenen moeten bij aankoop stevig aanvoelen en geen zachte vlekken vertonen. Een beschadigd exemplaar bederft snel. Zomerpompoenen moeten een glanzende schil hebben, terwijl winterpompoenen mat van uitzicht zijn. Winterpompoenen koop je best met een intacte steel.**

### LEKKER KLAARMAKEN

Bij winterpompoenen wordt de schil doorgaans verwijderd, net als de pitten en de vezels. Maar gooi de pitjes niet weg. Vers geroosterde pompoenpitten hebben een hele fijne smaak, subtiel zoet en nootachtig. Ideaal als borrelhapje! De smaak van oranje pompoenen valt te vergelijken met die van een wortel, maar is wat meliger. De groene varianten hebben een notensmaak. De vrucht is niet alleen lekker als groente, ze doet het ook goed in nagerechten of gebak.

### OP JE GEZONDHEID

Net zoals andere vruchtgroenten zijn pompoenen een goede bron van voedingsvezels en vitamine C. De gele kleur van pompoenen verraadt al dat ze heel wat carotenoïden bevatten en dus een bron zijn van vitamine A.

### GOED BEWAREN

Winterpompoenen kunnen, afhankelijk van de variëteit, twee tot zes maanden bewaard worden. Bewaar winterpompoenen bij een temperatuur van 10°C tot 15°C. Let er op dat de steel niet beschadigd is en verwijder eventuele restjes aarde. Eens de pompoen aangesneden is, kan je het vruchtvlees nog enkele dagen in de koelkast bewaren of je kan het invriezen in onmiddellijk te gebruiken porties.

## WINTERSE SALADE MET GEPANEERD KONIJN



### Ingrediënten

4 konijnfilets (zonder vlies)
3 el sesamzaadjes
3 el bloem
2 eieren
150 g panko of paneermeel
peper en zout



Voor de salade:

1 butternut pompoen

2 rode uien

4 pastinaken

2 el olijfolie

1-2 el vloeibare honing

1 kleine ciabatta

1 el zonnebloempitten

100 g spinazie

3 el olijfolie

sap van een halve citroen

Voor de dressing:

3 el olijfolie

1 el witte wijnazijn

1 kl dijonmosterd

### Recept

Verwarm de oven voor op 220°C.

Maak de butternut, uien en pastinaken schoon. Snijd in smalle parten en leg in een braadslede. Roer de olijfolie onder de groenten en kruid met peper en zout. Bak 20 minuten in de oven, schep af en toe om. Verhit de friteuse tot 180°C.

Snijd het konijn in reepjes. Neem 3 diepe borden om de stukjes te paneren. Klop de eieren los in het eerste bord en kruid met peper en zout. Strooi bloem in het tweede bord en de panko met de sesamzaadjes in het derde bord. Wentel elk stukje vlees eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tenslotte in de panko. Bak de stukjes konijn krokant in de friteuse, ongeveer 3-4 minuten. Meng 3 eetlepels olijfolie met het citroensap en kruid met peper en zout. Lepel deze vinaigrette over de spinazie. Haal de braadslede uit de oven. Druppel de honing over de groenten en scheur de ciabatta erboven in stukjes. Schep alles om met de zonnebloempitten. Zet de braadslede nog 5 minuten in de oven, tot het brood krokant geroosterd is.

Maak een dressing van de azijn, mosterd en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Schep de warme groenten en broodblokjes door de dressing.

Serveer met de krokante stukjes konijn en de spinazie.

## TAJINE VAN KIP EN POMPOEN

### Ingrediënten

1 braadkip (in stukken gesneden, de billen en borsten nog eens gehalveerd)

1 kleine pompoen (of een halve grote)

2 zoete uien

1 sinaasappel

1 kaneelstokje

1 dl kippenbouillon

een handvol geweekte rozijnen

olijfolie

peper en zout

Voor de kruiding van de kip:

1 el kurkuma

1 el paprikapoeder

½ el komijn

½ el gemberpoeder

peper en zout



### Recept

Meng alle specerijen en haal de stukken kip er door. Zorg dat er werkelijk overal van de lekkere kruiding zit.

Schrob de buitenzijde van de pompoen grondig schoon. Snijd hem overlangs door en verwijder de pitten.

Snijd mooie maantjes van de pompoen, maar laat de schil eraan. Dit is cruciaal voor de bereiding om te vermijden dat de pompoen tot moes kookt.

Pel de uien en snijd ze in 6 parten. Zorg er ook hiervoor dat de schijfjes van de ui aaneen blijven zitten.

Stoof de ui en pompoen kort aan in olijfolie. Voeg het kaneelstokje, het sap van de sinaasappel, een stukje van de schil en de kippenbouillon toe. Kruid met peper en zout.

Leg de stukken kip bovenop de groenten en stoof op een laag vuurtje gaar. Dat duurt ongeveer een half uur. Roer er niet meer in dan strikt nodig en houd de tajine zoveel mogelijk gesloten. Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd de rozijnen toe.

## GROENTEBURGERS MET POMPOEN EN BROCCOLINI

### Ingrediënten

300 g broccolini (bimi)

2 tomaten

50 g rucola

1 sjalot

400 g pompoenvrucht vlees

150 g kikkererwten (1 nacht van tevoren geweekt of uit blik)

1 teentje knoflook

3 takjes platte peterselie

2 takjes tijm

25 g pompoenpitten  
 1 el citroensap  
 1 el olijfolie  
 1 el maïzena  
 1/2 tl cayennepeper  
 2 el bloem  
 4 bruine pistolets  
 50 ml ketchup  
 boter, of olie om te bakken  
 evt. panko, Japans broodkruim

**Recept**

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de pompoen in dikke plakjes. Pel de sjalot en knoflook en snijd ook in plakjes. Leg alles in een ovenschaal. Besprenkel met 1 el olijfolie en bak 20 min. in het midden van de oven tot de pompoen zacht is. Laat afkoelen.

Snijd vervolgens de helft van de pompoen in blokjes. Doe de andere helft samen met de knoflook, sjalot, uitgelekte kikkererwten en peterselie- en tijmblaadjes in de keukenmachine en maal fijn.

Meng de pompoenpitten met de pompoenblokjes, het citroensap, de maïzena en de cayennepeper bij de kikkererwtmassa. Breng op smaak met zout en voeg nog wat panko toe. De massa mag niet meer kleven aan de handen.

Vorm er burgers van en wentel ze nog even door wat bloem. Laat opstijven in de koelkast.

Blancheer de broccolini in gezouten water, gedurende 3 min. Laat schrikken onder koud water. Bak de burgers langs beide kanten krokant in wat boter of olie. Snijd de tomaten in plakken. Snijd de broodjes open.

Beleg de broodjes met rucola, burger, tomaat, broccolini en ketchup of saus naar keuze.



VOEDING VOOR HET LEVEN



Op 13/11 en 20/11 houden wij workshops slagerij voor kinderen uit het 5de of het 6de leerjaar. Op die manier laten we ze graag even kennismaken met de stiel en vooral ook met de school.

<https://tergroenepoorte.be/nieuws/5366-2/>

**TER GROENE POORTE  
 DÉ GASTRONOMISCHE SCHOOL**

**T 050 40 30 20**

**F 050 40 30 25**

**Nieuw opleidingsprogramma voor de leden van de Landsbond in samenwerking met KU LEUVEN**

**FUNC-I-MEAT  
 PROGRAMMA ANNALOOG  
 AAN HET PROGRAMMA  
 VIS-PROJECT maar IVM HULPSTOFFEN,  
 KLEURSTOFFEN, BEWAARMIDDELEN.**

Wat mag u gebruiken?

Wat is goed?

Wat kan er vervangen worden door alternatieven?

Lesgevers: Lieselot Steen en Olivier Goemaere

**DATA**

03/2 : Syntra Midden Vlaanderen

10/2 : Hotelschool Hasselt

13/2 : Syntra West

17/2 : PIVA



# VERTEGENWOORDIGER(STER) - REGIO GROOT-ANTWERPEN



Verstegen Spices & Sauces is een toonaangevende producent en leverancier van o.a. kruiden, specerijen, sauzen, marinades en grondstoffen en staat voor creatieve en verrassende innovaties in de food branche. Voor duurzaamheid, kwaliteit en grenzeloze service omdat de klant centraal staat en er maar één soort kwaliteit is: de allerbeste. Want alleen met de beste kwaliteit kun je de mooiste smaken, de lekkerste producten en de bijzonderste concepten creëren. Deze beste kwaliteit begint bij de oorsprong. Dáár waar de mooiste ingrediënten te vinden zijn. Hier werken we samen met lokale boeren aan de puurste kruiden en specerijen. Van transport tot zelf malen en veilig verwerken; dat doen we al sinds 1886 als familiebedrijf, met inmiddels de 4e generatie aan het roer.

Onze Belgische organisatie bestaat uit ruim 35 gemotiveerde collega's die dagelijks het beste van zichzelf geven. Over Verstegen Spices & Sauces kunnen we eigenlijk kort zijn: Verstegen geeft de slagerij-sector pit! Nu één van onze medewerkers met pensioen gaat, zoeken we een talentvolle, betrouwbare en gedreven

## JOUW TALENTVOLLE PROFIEL

- Je bent de drijvende Verstegen kracht in jouw regio!  
Je beheert een bestaande klantenportefeuille en gaat daarnaast doelgericht prospecteren naar nieuwe klanten.
- De slagerij-sector kent voor jou geen geheimen; je beschikt over een ruime product- en vakkennis die je in de afgelopen jaren zorgvuldig hebt opgebouwd.
- Je bent sterk in plannen en organiseren en gaat steeds nauwkeurig, klantgericht en resultaatgericht te werk.  
Je beschikt over een gezonde dosis creativiteit, flexibiliteit en commercieel inzicht.
- Uiteraard werk je zelfstandig. Tegelijkertijd werk je nauw samen met je collega vertegenwoordigers en collega's van de binnendienst als één team van Verstegen.
- Bij voorkeur woon je in de regio en bent in het bezit van een rijbewijs en beheerst de gebruikelijke computer-applicaties zoals Word en Excel.

## WIJ BIEDEN VOLOP PERSPECTIEF

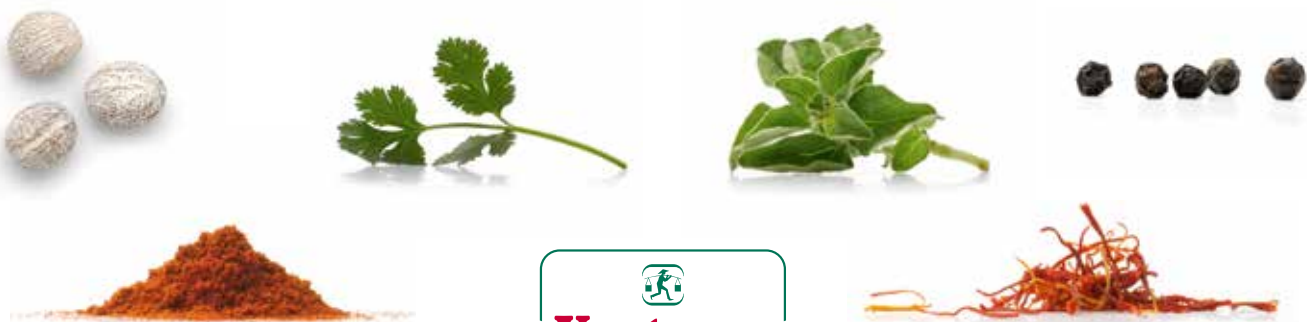
Je maakt deel uit van een inspirerend en gemotiveerd team waarbij je de kans krijgt om je te blijven ontwikkelen. Wij voorzien een marktconform loon, een firmawagen en extralegale voordelen.

Ben jij de persoon waar we naar op zoek zijn?  
Weet je hoe je relaties met klanten kan uitbouwen én heb je de skills om je verder te ontwikkelen?  
Stuur jouw cv en motivatiebrief naar [sdemeulenaere@verstegen.be](mailto:sdemeulenaere@verstegen.be) of t.a.v. Sandra De Meulenaere, Verstegen Spices & Sauces nv - Wayenborgstraat 12 - 2800 Mechelen

**Verstegen Spices & Sauces nv, Fun for food, fun for the job!**

**Screening is onderdeel van de procedure.**

**Acquisitie n.a.v. de vacature wordt niet op prijs gesteld.**



## FAMILIEHOEKJE

### OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Francis Verbeke, lid van de Beenhouwersbond van Menen.

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

### NAJAARSINFOAVONDEN

Naar jaarlijkse gewoonte komt het FAVV langs, worden de zaken die de beroepsfederatie aangaan besproken en wordt er een educatief programma uitgewerkt.

14/10/2019	Aalst, Het Paviljoen, Markt, Aalst
28/10/2019	Gent, Kouterhof, Gentbrugge-kouter 8A, Gentbrugge
4/11/2019	Kortrijk, Syntra Kortrijk (gebouw F16-17 nieuwbouw), Doorniksesteenweg 220, 8500 Kortrijk
13/11/2019	Hasselt, Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, Hasselt
14/11/2019	Antwerpen, Hotel Adhem, Jagersdreef 1, Grobbendonk
18/11/2019	Ieper, Syntra Ieper, Grachtstraat 13, Ieper (naast station nieuwbouw)
19/11/2019	Sint-Niklaas, Grote Markt 24, 9100 Sint-Niklaas
25/11/2019	Brugge, Syntra Brugge, Spoorwegstraat, 14, Brugge (Aula).
02/12/2019	Brussel, COOVI, Emile Grysonlaan, 1, Anderlecht
04/12/2019	Moeskroen, Industriëlaan 52, 7700 Moeskroen

### ACTIVITEITENKALENDER

26-10-2019	Feest Tielt
3/11/2019	Kapittel van de Gilde v d Brusselse Beenhouwers
17/11/2019	Basiliek van Koekelberg, Eucharistieviering met als koor CANTANDO v Wingene
23-11-2019	Feest Brugge
19/01/2020	Nieuwjaarsreceptie en Lunch van de Koninklijke Corporatie de Beenhouwers van Brussel in de Waerboom.
21/03/2020	Jaarlijks Banket van Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk- Harelbeke en omliggende

## 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 21 OKT 2019**

### *Te gebruiken prijsvorken*

#### REFERENTIEPERIODE

16/09/19 tot 22/09/19

23/09/19 tot 29/09/19

30/09/19 tot 6/10/19

7/10/19 tot 13/10/19

### *Te gebruiken prijsvorken*

#### RUNDEVLEES

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

#### VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,62 en +
2	€ 2,50 tot minder dan € 2,62
3	minder dan € 2,50

## WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
22-25/09/2019	Bibac Plus Fresh	
23/09/19	FAVV: Overlegvergadering B2C	A.Briclet, J.Cuypers
25/09/19	FAVV: Raadgevend Comité	J.-L. Pottier
26/09/2019	AHOVOKS: Overleg met onderwijskoepels	I.Claeys
30/09/19	Hoofdbestuur	Leden van het Hoofdbestuur
14/10/19	Aalst: infoavond	I.Claeys
17/10/19	Evaluatie Laureaten van de Arbeid	I.Claeys, J.-L. Pottier, F.Vercruyssen, C.Vos

#### BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP 17/11/2019. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN, KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE ZIJN VOOR 05/11/2019. TEKSTEN DIE NA DIE DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN NAAR DE UITGAVE VAN DECEMBER 2019.



ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



Duroc d'Olives varkens krijgen een unieke samenstelling van granen en olijven in het voeder. En dat proef je. Met Duroc d'Olives ben je zeker van gezond, maar ook lekker vlees.

WIL JE GRAAG MEER WETEN?  
Neem dan een kijkje op [www.durocdolives.be](http://www.durocdolives.be)



## SPEKROLLADE MET OLIJVEN OP DE BBQ, PATATAS BRAVAS EN TOMATENSALADE

### Benodigheden

1 kg spekrollade - 150 gram groene olijven - 8 grote aardappelen - peper - zout - 1 liter Duroc d'Olives olijfolie - 2 rode uien - 2 teentjes look - 1 takje rozemarijn - 1 takje tijm - 1 chilipeper - 500 gram gehakte tomaten - 1 eetlepel sherryazijn - 1 eetlepel paprikapoeder - 8 verse tomaten van verschillende kleuren en formaten - 1 eetlepel fleur de sel - 1 eetlepel oregano

### Werkwijze

Vul de spekrollade met de groene olijven en kruid met peper en zout. Bak ze mooi rondom krokant op de barbecue en laat de rollade dan onder dekseel een half uur aan de zijkant verder garen. Snijd de aardappelen in vier en kook ze gaar. Giet ze af en laat ze volledig uitdampen en afkoelen. Doe voor de saus wat olie in de pan, voeg de gesneden ui en look toe en laat rustig bakken. Voeg de rozemarijn en tijm toe, samen met de gesnipperde chilipeper en de gehakte tomaten. Kruid met peper, zout en de sherryazijn. Laat dit 15 minuten zachtjes pruttelen.

Giet Duroc d'Olives olijfolie tot 1 cm hoog in de pan. (Als je minder aardappelen klaarmaakt, gebruik je beter een kleinere pan.) Bak in deze royale olie de aardappelen rondom goudbruin en krokant. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en garneer ze met paprikapoeder en saus.

Snijd de verse tomaten in kleine stukken en kruid ze met olijfolie, peper, fleur de sel en wat oregano.



**NIEUW**





**100% SMAAK**  
**0% VLEES**



**VEGALIA**  
**AUBERGINEBURGER**



**VEGALIA**  
**SPINAZIEBURGER**

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



**VEGALIA**  
**PAPRIKABURGER**

Vraag naar onze groenteburgers bij uw grossier of uw vertegenwoordiger