

HARTELIJK DANK AAN ALLE  
AMBACHTELIJKE SLAGERS EN HUN  
MEDEWERKERS OM IN HET HEETST VAN  
DE STRIJD IEDEREEN DIE IN ZIJN  
KOT BLIJFT TE VOORZIEN VAN  
EEN LEKKER STUKJE VLEES!

## WOORD VAN DE VOORZITTERS

Iedereen is nu volop bezig met de planning voor de eindejaarsfeesten. In onze ateliers is het een drukte van jewelste en vele slaggers vragen zich af hoe de feestperiode gaat verlopen.

Dit jaar moeten we immers rekening houden met de gevaren van het coronavirus en hebben heel wat collega's vragen zoals wat te doen bij een besmetting? Hoe gaan we dat opvangen? Etc.

Wij raden u dan ook aan om een goed contact te onderhouden met uw huisarts. Hij is diegene die u zal uitleggen wat u moet doen in een crisissituatie. Iedere situatie is anders en de regels veranderen te vlug om daar nu een antwoord op te verzinnen. Bij de minste twijfel raadpleeg je arts maar zorg er in de eerste plaats voor dat alle mogelijke voorzorgsmaatregelen gerespecteerd worden.

Een blinde kan zien dat het eindejaar niet zal verlopen zoals andere jaren maar we mogen de moed niet verliezen. Het klaarmaken van de feestbestelling zal wellicht niet verlopen zoals normaal en we moeten rekening houden met alle mogelijke obstakels.

Ik zou u ten sterkste aanraden een voorschot te vragen bij bestelling. Het risico op annulatie is te groot. Breng uw klanten goed op de hoogte van de voorwaarden om te kunnen annuleren bijvoorbeeld met een vermelding op de bestelbon "bij covid - 19 kan u annuleren tot 5 dagen voor het afhalen van de bestelling". Zo geef je de klant een houvast en weet hij dat hij daarna zijn geld kwijt is.

Voorzie ook kleinere familiepakketten voor 2, 4, 6 personen. We weten allemaal dat feesten in grote groepen niet zal toegestaan worden. Bereid je daar dus op voor. Mocht er een wonderbaarlijke verbetering in de toestand komen kan u nog vlug schakelen.

Wees voorzichtig met bijkomend personeel dat u niet kent en zorg dat u niet allemaal besmet wordt. Indien mogelijk, deel het personeel op en laat ze werken in verschillende werkplaatsen of compartimenten. Als er zich dan een besmetting voordoet, kan u verder werken met het personeel dat niet bij de besmette persoon stond te werken.

Maak een plan op met een duidelijke structuur in de werkwijze om bestellingen op te nemen, bestellingen klaar te zetten en bestellingen te laten afhalen. Laat iedereen in dezelfde richting lopen om zo weinig mogelijk kans op besmetting te creëren.

Iedereen weet dat niets nog hetzelfde zal zijn als voor covid-19 maar er is hoop dat er in 2021 een vaccin zal zijn dat helpt om ons normale leven weer op te nemen en de economie terug op gang te trekken.

Als nationale beroepsvereniging hebben we in 2020 geprobeerd u zo goed als mogelijk bij te staan, in 2021 kunt u weer op de Landsbond en zijn team rekenen.

We hopen jullie in 2021 gezond en wel te mogen verwelkomen op de infoavonden of de vakbeurzen die dan mogelijks weer zullen plaatsvinden.

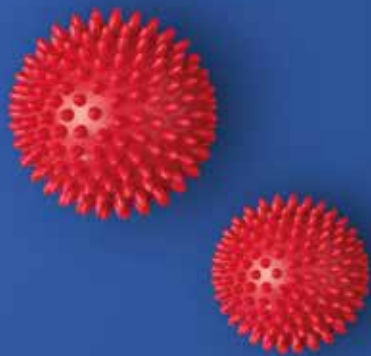
De voorzitters.



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter



# CORONAVIRUS

## WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen.

Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het

Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest. Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie.

Raadpleeg dan ook regelmatig onze website [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be), meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



## CORONA DOSSIER DEEL 7

### Aanvullende maatregelen ter versterking van de tweeledige strategie ter bestrijding van de heropleving van het Coronavirus

#### EEN BESMETTING MET COVID-19 IN MIJN BEENHOUWERIJ. WAT NU?

**Gezien de huidige situatie is de kans reëel dat u geconfronteerd wordt met een besmetting met COVID-19 in uw beenhouwerij. Deze besmetting kan zowel uzelf betreffen als uw personeel. Zelfs indien u zelf niet ziek bent kan dit gevolgen hebben voor de uitbating van de beenhouwerij.**

#### **ALGEMENE INFORMATIE COVID-19**

Sciensano omschrijft een mogelijk geval van COVID-19 als een persoon met :

- → tenminste één van de volgende belangrijke symptomen met een acuut begin, zonder andere duidelijke oorzaak: hoesten, moeilijke ademhaling (dyspnoe), pijn op de borst, smaak en/of geur verlies : (anosmie en/of dysgeusie)

OF

- → minstens twee van volgende symptomen zonder duidelijke oorzaak : koorts, spierpijn, vermoeidheid, rhinitis, keelpijn, hoofdpijn, weinig eetlust (anorexie), diarree, verwardheid, plotse val

OF

- → een verergering van chronische respiratoire symptomen (Chronische Obstructieve Longziekte, astma, chronische hoest...) zonder duidelijke oorzaak. Een werknemer die symptomen vertoont moet zijn behandelende geneesheer contacteren

en thuis blijven. Het is de behandelende geneesheer die beslist of de werknemer een mogelijke geval COVID-19 is of niet: hij zal beslissen of hij getest moet worden en in isolement blijven tot de testresultaten bekend zijn.

Deze rol kan wettelijk niet door uw arbeidsarts opgenomen worden.

Er moet een onderscheid gemaakt worden tussen hoog risico contacten (nauwe contacten) en laag risico contacten.

#### **HOOG RISICO CONTACTEN (NAUWE CONTACTEN) BINNEN DE ONDERNEMING**

Voor de volgende personen wordt het risico op besmetting als "hoog" beschouwd:

- Een persoon met een cumulatief contact van minstens 15 minuten binnen een afstand van < 1.5 m (face to face) bijvoorbeeld in een gesprek, zonder correct gebruik van een mondmasker (neus en mond volledig bedekkend) door één van beide personen.
- Een persoon die direct fysiek contact heeft gehad met een COVID-19 patiënt.
- Een persoon die in direct contact is geweest met excreties of lichaamsvloeistoffen van een COVID-19 patiënt, zoals tijdens het zoenen en mond-op-mond beademing, of contact met braaksel, stoelgang, slijmen, enz..

# CORONAVIRUS

- Een persoon die door de "Coronalert" applicatie werd geïdentificeerd als een nauw contact.

Bij hoog risicocontacten wordt er, wanneer betrokkenen geen symptomen vertonen, voorlopig, wegens een gebrek aan testcapaciteit geen test uitgevoerd (actueel voorzien tot 15 november), maar moet er in **quarantaine** gegaan worden tot minstens 10 dagen na het contact.

Gevolgen voor het personeelslid dat blootgesteld is aan een hoog risico contact maar niet besmet is.

In voorkomend geval kan een beroep gedaan worden op tijdelijke werkloosheid wegens overmacht (indien telewerk onmogelijk is).

De werknemer dient aan zijn huisarts een quarantainegetuigschrift te vragen, welke u als werkgever zo snel mogelijk dient over te maken aan de dienst "tijdelijke werkloosheid" van het bevoegde RVA-kantoor.

De lijst van de bevoegde kantoren kan u terugvinden op het adres <https://www.rva.be/nl/kantoren> e-mail adres; [tijdelijkewerkloosheid.XX@rvaonem.fgov.be](mailto:tijdelijkewerkloosheid.XX@rvaonem.fgov.be). Vb. [tijdelijkewerkloosheid.gent@rvaonem.fgov.be](mailto:tijdelijkewerkloosheid.gent@rvaonem.fgov.be)

U moet tevens een controlekaart C3.2A afleveren aan de werknemer. Met dit document kan de werknemer zijn werkloosheidsuitkering bekomen via zijn vakbond of via de Hulpkas voor Werkloosheidsuitkering (HWV).

U dient tevens een elektronische aangifte WECH002 te doen bij de RVA of via uw sociaal secretariaat.

Gevolgen voor de zaakvoerder die aan een hoog risicocontact blootgesteld werd

In voorkomend geval hebt u recht op een overbruggingsrecht wegens quarantaine van zodra uw activiteit minstens 7 dagen onderbroken is.

Dit overbruggingsrecht bedraagt voor een periode tussen 7 en 13 dagen € 322,92 zonder gezinslast en € 403,53 met gezinslast. Dit overbruggingsrecht dient aangevraagd te worden via uw sociaal verzekeringsfonds.

## LAAG RISICO CONTACTEN BINNEN DE ONDERNEMING

Voor de volgende personen wordt het risico op besmetting als "laag" beschouwd:

- Een persoon die meer dan 15 minuten contact heeft gehad met een COVID-19 patiënt op een afstand van < 1,5 m (face to face) maar waarbij beiden adequaat een mondkapje hebben gebruikt (neus en mond bedekt).
- Een persoon die minder dan 15 minuten contact heeft gehad met een COVID-19 patiënt op een afstand van < 1,5 m (face to face).
- Een persoon die meer dan 15 minuten in dezelfde ruimte werken maar waarbij een afstand van >1,5 m gerespecteerd werd.

Bij lage risico contacten, tenzij de symptomen optreden, wordt er evenmin wegens een gebrek aan testcapaciteit een test uitgevoerd, maar moet men ook niet in quarantaine.

U kan uw beenhouwerij verder uitbaten en het personeel mag verder werken maar de gezondheidstoestand moet goed in het oog gehouden en de sociale contacten moeten gedurende 14 dagen zoveel als mogelijk beperkt worden.

## WAT IS DE SITUATIE BIJ EEN EFFECTIEVE BESMETTING ?

### Van de werknemer

Deze valt onder het stelsel van gewaarborgd loon

### Van de zaakvoerder(s)

Bent u besmet met het coronavirus dan bent u arbeidsongeschikt. Duurt deze arbeidsongeschiktheid langer dan 8 dagen dan heb je vanaf de eerste dag recht op een uitkering van het ziekenfonds, t.t.z.

- Met gezinslast : €62,08 per dag
- Alleenstaande : €49,68 per dag
- Samenwonende : €38,10 per dag

Hiermee dient uw huisarts het getuigschrift van arbeidsongeschiktheid, dat u kan terugvinden op de website van je ziekenfonds in te vullen.

### Belangrijk

Dit getuigschrift moet binnen de 8 dagen ingediend worden bij je ziekenfonds.

### Opmerking

Beschikt u over een polis gewaarborgd inkomen dien dan onmiddellijk een schadedossier in via uw verzekeringsmakelaar of rechtstreeks bij de verzekeringsmaatschappij.

Bij het ter perse gaan vernemen wij dat de procedure voor de aanvraag van tijdelijke werkloosheid versoepeld zou worden. Raadpleeg dan ook regelmatig onze website.

## COVID - ATTEST VOOR WERKNEMERS DIE OP DE WERKVLOER AANWEZIG MOETEN ZIJN.

In de strijd tegen het coronavirus heeft de regering telewerk verplicht. Tenzij het telewerk onmogelijk is omwille van de aard van de functie of de continuïteit van de bedrijfsvoering, de activiteiten of de dienstverlening.

Als telewerk onmogelijk is, moeten er passende maatregelen genomen worden om de veiligheid te garanderen. U volgt daarvoor de procedures die op sectoraal of ondernemingsniveau zijn opgesteld. Als de social distancing niet kan worden gerespecteerd, moet een mondkapje gebruikt worden.

Als uw werknemer niet kan telewerken, dan moet u hem of haar onderstaand attest bezorgen dat aantoont dat hij niet kan telewerken. Zij kunnen dat document dan voorleggen bij een controle.

# ATTEST ESSENTIËLE PROFESSIONELE VERPLAATSING OP HET BELGISCH GRONDGEBIED

## **Werkgever**

Naam van het bedrijf:.....

Naam, voornaam, functie van de vertegenwoordiger:.....

Adres:.....

## **2- Gegevens betreffende de werknemer – zelfstandige – onderaannemer**

Naam: .....

Voornaam: .....

Rijksregisternummer:.....

Woonplaats:.....

Functie:.....

Plaats van uitvoering van het werk:.....

Vervoersmiddel: .....

Traject: .....

Gelet op de avondklok die geldt op het grondgebied van het Vlaams Gewest van middernacht tot 5 's morgens.

Gelet op de avondklok die geldt op het grondgebied van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en Waalse Gewest van 22u tot 6u 's morgens.

Gelet op het feit dat beide avondklokken gelden tot 19 november 2020.

Verklaart de werkgever dat de werknemer:

- verbonden is door een arbeidsovereenkomst die een verplaatsing tussen de woonplaats en de werkplaats vereist tijdens de opgelegde avondklokken;
- voor de door hem/haar uitgeoefende functie geen telewerk kan uitvoeren.

De werkgever verklaart dat de nodige preventiemaatregelen werden genomen om de verdere verspreiding van COVID-19 te vermijden op de vermelde plaats van uitvoering van het werk.

Gedaan te ..... op .... / ..... / .....

Handtekening



## BEENHOUWERS AAN HET WOORD

Niemand had zien aankomen dat we vlak voor de feestperiode in een nieuw soort van "lockdown" zouden belanden. We weten niet hoe het eindejaar zal verlopen en sommige ondernemers zitten echt met de handen in het haar. Omdat heel veel leden ons vragen hoe andere slagers de drukke periode aanpakken en aangaven dat ze ideetjes oppikten uit de reportages met bevragingen ivm coronacrisis, start ik opnieuw met een rondvraag. Het relaas van jullie collega's vind je hieronder.

### KLASSESLAGER DIRK, LOMMEL



Door de coronacrisis verandert de situatie erg snel en moeten we direct kunnen terugschakelen naar wat toepasbaar is in de slagerij. Daarom hebben we met een kritisch oog naar onze folder gekeken en hebben we hem zo veel mogelijk "gestript". Daarmee bedoel ik dat we ons zo veel mogelijk richten op onze corebusiness : gourmet, fondue, BBQ, ... kortom alles waar vers vlees bij komt kijken.

Om alles goed onder controle te kunnen houden hebben we het traiteurgedeelte dat veel werk en opslagruimte vraagt maar ook fouten kan veroorzaken bij het afhalen, beperkt. Zaken die onze klanten ook in de supermarkt kunnen kopen zoals kaaskroketten bieden we niet meer aan. Tenzij je zelf kroketten maakt als slager, betekenen ze toch geen meerwaarde voor je assortiment.

Tijdens de drukte schakelen we zo min mogelijk over op maatwerk. We doen dat al vele jaren met de groenteschotels die we standaard voor 2 personen maken. Een gezelschap met 3 personen, kan kiezen tussen 1 of 2 schotels. Iedereen kan deze schotels maken, je moet er niet bij nadenken. Als er 100 schotels besteld zijn, maken we er 102. We zetten die allemaal samen weg. Op het moment dat de klant de bestelling afhaalt nemen we ze uit het

rek, zo verlies je geen tijd met klaarzetten en bespaar je ruimte. Omdat dit de perfecte manier van werken is voor ons tijdens de feestdagen, gaan we ook onze gourmetschotels, fondueschotels, koud buffet, hamburgerparty, tapas- en kaasschotels zo aanbieden. Als je een schotel moet delen met 5 personen is dit minder praktisch dan dat je een schoteltje met zijn tweeën deelt.

Bij de voorbereidingen van de feestperiode houden we nu ook rekening met uitval van medewerkers. Zeker nu het testbeleid veranderd is. Op dit moment zijn er 3 medewerkers thuis. Ook met de feestdagen gaat dat voorvallen. Daarom hebben we besloten om niet onbeperkt bestellingen te noteren. We bepalen vooraf onze limiet. Het heeft geen zin om omzet te draaien op de kap van de medewerkers. De druk is zo al hoog genoeg. Flexijobbers en studenten zijn in de lockdown onze redding geweest. We gaan nu ook bekijken hoe we hen maximaal kunnen inschakelen.

Om praktische redenen kunnen de klanten dit jaar op 31 december enkel nog bestellingen afhalen, zoals we al vele jaren met kerstdag doen. Dit heeft tot voordeel dat je 's morgen geen tijd moet verspillen met de toog in te laden. Op 31 december proberen we zo weinig mogelijk beroep te doen op onze medewerkers. Het is voor iedereen fijn om in gezinsverband het eindejaar te vieren. Na de drukke eindejaarsperiode nemen een week rust.

Klanten kunnen wachten onder een overdekt terras. De 24ste bieden we een afhaalpunt buiten aan voor mensen die al betaald hebben. Dit vooraf betalen gaan we dit jaar promoten. Klanten zijn dit ondertussen gewend van de webshop.

23 december en 31 december sluiten we al jaren de winkel, zodat we zelf de hele voorbereiding makkelijk kunnen doen.

Ons motto is altijd geweest : Je omzet moet je niet goed maken tussen Kerstmis en Nieuwjaar maar tussen Nieuwjaar en Kerstmis. Wij wensen alle collega's alvast een succesvolle en gezonde eindejaarsperiode toe.

### RIK DE FRUYTIER, MENEN



We hopen uiteraard dat er nog verbetering in de situatie gaat komen voor de eindejaarsdrukke op gang komt en we gaan alvast proberen om de drukte zo normaal mogelijk aan te pakken.

Als ambachtelijk slager kiezen wij resoluut voor een kwaliteitsvol assortiment vers vlees en vleeswaren. Ook tijdens de eindejaarsperiode kunnen de klanten hier terecht voor een heerlijk stukje vlees dat ze thuis op hun gemak zelf kunnen klaar maken.

We staan onze klanten bij met raad en daad zodat ze fier kunnen zijn op wat er op de feesttafel komt. Dat is een bewuste keuze. In onze winkel voorzien wij de klassiekers onder de bereidingen maar wij bieden geen speciale menu's in ons eindejaarsassortiment aan.

Ik hoop dat deze gezondheids crisis toch iets positiefs met zich meebrengt en dat is





# CORONAVIRUS

dat de mensen terug zelf gaan koken en de klassieke keuken weer gaan waarderen. Wij kopen niet anders aan in deze crisis-periode. Wij staan garant voor de kwaliteit die wij aanbieden aan onze klanten en houden het op een aantal leveringen vers vlees per week. Dat is immers de beste garantie op verse waren. Het vlees staat hier altijd in de kijker en zo is dat ook in de eindejaarsperiode.

De winkel blijft open op kerstavond en oudejaarsavond. Op kerstdag en Nieuwjaar kunnen onze klanten hun bestellingen afhalen maar zal de toonbank leeg blijven. Wij laten de klanten bij afhaling betalen. Omdat de klanten nu buiten moeten aanschuiven hebben we onze zonnetent geplaatst die een perfect regenscherm vormt voor de wachtende klanten.

We zullen ons uiterste best doen om onze klanten een kwaliteitsvol eindejaar te bezorgen en hen zo goed mogelijk te bedienen met in acht name van alle nodige voorzorgsmaatregelen die daaraan te pas komen.

## PHILIPPE ROSSEELS, ZELE



Door de covid-19 crisis hebben alle slagers het al bijzonder druk gehad. De feestdagen zullen zeker en vast voor extra werk zorgen wat wil zeggen dat we niet veel rust zullen hebben.

Wij werken met een vaste ploeg en hebben geen extra's voorzien voor de feestdagen. Door de drukte die de crisis met zich meebrengt hebben wij sinds het begin van de crisis ons personeelsbestand uitgebreid met een kok die bij ons tewerkgesteld is als flexijobber en binnen zijn bedrijf technisch werkloos is.

Zieken door Corona hebben we nog niet gehad. Mijn zoon, een verkoopster en ikzelf zijn getest geweest maar alle drie de resultaten waren negatief.

Wij kopen voor het eindejaar aan zoals anders. Door de sluiting van de horeca verliezen we op dat vlak inkomsten maar die worden ruimschoots goedgehaakt door de bedrijvigheid in de winkel.

We hebben een mooie eindejaarsfolder met een professionele lay-out maar met een beperkt assortiment. Wij bieden onze klanten enkele voorgerechten, 2 hoofdgerechten en een aantal hapjes aan. Wij hebben ook een assortiment wild. Sinds jaar en dag leggen we ons vooral toe op gourmet en fondue. Ook de traditionele gevulde kalkoenen, - parelhoenen, - kwartels zijn met kerst nog altijd de klassiekers.

Wij hebben ons direct aangepast aan de coronacrisis. Zo staan de klanten in de winkel achter een plexischerm waardoor er geen enkel contact is met ons. Afhaling van bestellingen kan aan de zijkant -ter hoogte van de parking - via een raam met een bel, en we raden onze klanten aan te betalen met de kaart.

Als extra service naar onze klanten toe leveren wij gratis (- 10 € komt er 1.00 € leveringskost bij) aan huis. We beschikken over twee gekoelde bestelwagens en hiervoor hebben we 4 flexi-jobbers in dienst die de klus klaren. De thuisleveringen gebeuren op maandag, woensdag, vrijdag en zaterdag. Heel veel mensen betalen op de baan via overschrijving of payconiq. Bestellingen kunnen gedaan worden via mail, deze manier wordt veel gebruikt. Een web shop zou zeker en vast een meerwaarde zijn, dit zit in de pijplijn. Take Away is aan het pieken en we moeten zien dat we deze klanten niet verliezen.

We werken ondertussen met IT reflex, dit is een meerwaarde naar facturatie en opvolging van bestellingen. In de winkel lopen de betalingen via Bankcontact, met de smartphone of via payconiq dat vandaag de dag zelfs op horloges staat.

Teneinde onze mensen de nodige rust te gunnen zijn we zoals alle jaren gesloten op 25 december en op 1 en 2 januari.

Naar de feestdagen toe trachten we, zoals alle jaren, flink door te werken. Er is waarschijnlijk werk genoeg maar er is ook een beetje onzekerheid voor het geval er mensen zouden wegvallen.

## ISMAEL MARTIN, LIBIN



We gaan ons uiterste best doen om de feestdagen goed voor te bereiden. Dat zal niet gemakkelijk zijn omdat we niet goed weten of we evenveel zullen verkopen als voorgaande jaren.

Tot nu toe "hout vasthouden", zijn er geen zieken geweest in ons team. Mocht er voor de feestdagen iemand ziek vallen, weet ik niet hoe ik dat ga oplossen. Iemand op het laatste moment opleiden, zonder daar tijd voor te hebben, is immers onmogelijk.

Ik organiseer mezelf niet anders omdat ik al een heel gestructureerd persoon ben. Er zal sowieso meer werk zijn en dat moeten we in goede banen leiden.

Voor het einde van het jaar voorzien wij hetzelfde assortiment als voorgaande jaren.

Ik wacht tot het laatste moment om alles klaar te maken. Wij bieden onze klanten menu's aan maar we zullen de keuze wel beperken om niet overweldigd te raken.

De producten die ik in de kijker zet zijn foie gras en zijn derivaten, verschillende patés en croutes, terrines, wild, gevogelte, mousses... Naar mijn mening zal de vraag niet anders zijn dan in andere jaren.

Wat betreft de catering, zal ik alleen afhaalmenu's aanbieden. Wij zijn op kerst- en oudejaarsavond open tot 17 uur. We behouden de openingsuren om een overrompeling te vermijden.

Bestellingen gebeuren telefonisch of in de slagerij en per e-mail. De afhaling gebeurt in de slagerij. Klanten betalen bij afhaling. Voor de veiligheid beperken we het aantal klanten, hebben we plexiglas geplaatst en desinfecterende gel ter beschikking gesteld van iedereen. We zullen een groot priegel zetten om bij afhaling de afstand te garanderen.

Ik ben van nature niet vlug gestrest, dus het komt wel goed !

# CORONAVIRUS

## ERWIN MERTENS (DE KAPBLOK), HEVERLEE



Wij verwachten dat er tijdens het eindejaar geen problemen zullen zijn omdat er in de periode die hieraan voorafgaat het minder druk is doordat de catering stil ligt. Onze werknemers zullen dus beter uitgerust aan de periode kunnen beginnen.

Naast het vaste personeelsteam kunnen wij putten uit een poule van 15 flexijobbers. Deze mensen staan altijd klaar om te komen werken mocht het te druk worden of mocht er uitval van het eigen personeel zijn door covid-19.

De organisatie voor het eindejaar blijft exact dezelfde. We kopen dezelfde zaken aan en de voorbereidingen worden aangepakt zoals de voorgaande jaren.

Wij verkopen alle jaren heel veel gevulde voorgebakken kalkoenen maar doordat de klanten nu met minder thuis zullen mogen vieren denk ik er aan om halve gevulde kalkoenen aan te bieden. Als extra service naar de klant toe bieden wij aan om de kalkoen warm af te halen.

De winkel blijft open met Kerstmis en Nieuwjaar. De menu's blijven op onze feestfolder staan, buffetten worden niet besteld.

Wij voorzagen altijd al een aparte afhaalzone. Door de covid-19 crisis komen er gewoon extra maatregelen bij zoals ontsmetten, nog meer kuisen, etc.

Onze medewerkers zijn de maatregelen ondertussen gewoon. Wij waren één van de eersten die mondklappers droegen, gel in de winkel voorradig hadden etc. Iedereen let er op dat de zones waar klanten in contact komen met materialen, deze direct ontsmet worden (betaalautomaten etc). Het personeel heeft een nota gekregen met regels die moeten nageleefd worden in de winkel en in het atelier.

Het is best een strenge nota maar wat moet, moet. Ik ben er best fier op dat iedereen zijn uiterste best doet om deze na te komen en zo er mee voor te zorgen dat we gespaard blijven van een uitbraak. Onze klanten hoeven hun kerstdis of nieuwjaarsmenu niet op voorhand te betalen. We werken tijdens de eindejaarsperiode met extra veel medewerkers waardoor het afhalen altijd vlotjes verloopt. Wij werken met een ticketsysteem dat zijn deugdelijkheid de voorbije jaren bewezen heeft. We doen er alles aan om onze klanten goed te bedienen en te zorgen dat ze, ook in deze coronaperiode, overdekt kunnen wachten. Daartoe plaatsen we een tent.

Ik kijk altijd uit naar de eindejaarsperiode maar ik ben ook altijd blij als de feestperiode achter ons ligt. De feestperiode is een zeer drukke periode wat extra stress meebrengt voor zowel de zaakvoerders als het personeelsteam maar anderzijds brengen deze dagen ook heel wat extra centjes in het bakje.

## PIERRE FLAMENT (BOUCHERIE ABC), BERGEN



We gaan ons op de komende feestdagen voorbereiden op dezelfde manier als andere jaren.

We gaan voor minder bereide maaltijden en richten onze communicatie op bestellingen van vers vlees en op onze bezorgservice aan huis. De voorgegaarde gevulde kalkoen doet het hier altijd goed.

Vanwege de crisis gaan we 2 wachtrijen organiseren: één voor de bestellingen en één voor de klanten die naar de winkel komen. Elke klant krijgt een bepaalde tijd om zijn pakket op te halen. Klanten betalen wanneer ze hun pakket ontvangen in de wachtrij voor speciale bestellingen. Er zijn twee tenten die de klanten bescher-

men tegen weer en wind.

Het personeel is ondertussen goed vertrouwd met de hele situatie rond covid-19. Ik denk dat we goed georganiseerd zijn. Sinds het begin van de crisis hebben we de aanbevelingen van de Veiligheidsraad opgevolgd. We hebben een online bestelsite waar de klant kan kiezen of hij zijn bestelling thuis laat leveren of in de winkel komt ophalen.

Op dit moment hebben we niet veel ziekteverzuim. We zijn van plan om de eindejaarsperiode met ons team door te komen zodat we geen extra's moeten vragen.

Met Kerst en Nieuwjaar sluiten we de winkel.

Ik denk dat we allemaal veel vragen hebben maar dat we vertrouwen moeten hebben in onze mogelijkheden als ambachtsman.

Ik wens al mijn collega's veel succes en ben ervan overtuigd dat het nu tijd is om te bewijzen dat de traditionele slagerij nog leeft!

## CÉDRIC MORTIER, NEVELE



Wij vermoeden dat het een extra druk jaar zal worden. Zeker als de restaurants dan nog niet terug gaan open zijn en de bubbel zeer beperkt blijven, zal dit automatisch voor ons meer (kleinere) bestellingen betekenen. Ook met onze nieuwe zaak is het een uitdaging. Gaan we door deze situatie extra veel bestellingen hebben of juist niet, niemand die het weet.

Voorlopig mogen wij van geluk spreken en hebben we nog geen zieken onder het personeel gehad. We houden ons hart vast. Mocht er personeel uitvallen en we hoeven niet te sluiten, dan proberen we dit op te vullen met jobstudenten/flexi's. Voor in het atelier hebben we ook nog enkele zelfstandige die evt kunnen bijspringen. Op da vlak hebben wij wel geluk dat we



# CORONAVIRUS

een grote groep medewerkers hebben die normaal meegaan naar de traiteursfeesten en nu thuis zitten.

Sowieso moeten we het eindjaar dit jaar op een andere manier organiseren aangezien we een nieuwe winkel hebben. Corona laat ons daar wel extra over nadenken. Schotels aanbieden voor minder personen, werken met een aparte in/uitgang (1 richtingsverkeer) om de bestellingen te komen afhalen,... er zal heel wat komen bij kijken. Maar we gaan op 'zeker' spelen en zo goed als alles aanbieden vanaf 2 personen.

Voor de aankopen merken we dat we nog meer dan anders op de prijs moeten letten. Sommige producten kunnen plots zeer duur worden door de schaarste op de markt (door Corona). Hier proberen we dan een creatieve oplossing voor te vinden en een alternatief aan te bieden.

Dit jaar hebben we heel wat nieuws in petto. We hebben een volledig nieuwe winkel met een nieuw aanbod dus daarbij aansluitend is ook onze feestfolder aangepast. Dit staat los van Corona. Uiteraard blijven we menu's voorzien. We bieden zo goed als alles aan vanaf 2 personen.

Ik denk dat de mensen, na zo'n extreem jaar, eerder voor specialere dingen zullen kiezen. Kalkoen is altijd een topper geweest op de familietafel maar als we in kleine bubbels moeten vieren is een volledige kalkoen wel wat te veel. Door het gebrek aan contact zal men het thuis extra gezellig willen maken en daar wel iets extra voor over hebben om het 'restaurantgevoel' te creëren. Veel mensen denken 'we hebben nu alleen maar dat, dus laat ons op die manier wat genieten'.

We passen onze service op vlak van afhaaluren niet aan. Op kerst- en oudejaarsavond kan men bij ons terecht van 11u tot 15u en op kerstdag en nieuwjaarsdag zijn we ter beschikking van 11u tot 12u. Warm afhalen doen we niet. Ik denk ook niet dat de mensen daar behoefte aan hebben. Ze willen tenslotte eerst nog aperitieven,...

De winkel blijft open tijdens de feestdagen maar we proberen de klanten te spreiden door met een afhaalpunt te werken voor de bestellingen. We noemen het onze drive-in. Klanten kunnen doorrijden

voorbij onze winkel, de oprit oprijden en aan de achterkant van het gebouw hun bestelling afhalen. Daar is een grote poort aan het atelier en met hun bestelnummer kunnen ze de bestelling aan de verkoopster vragen. Deze haalt in de koelruimte (vlak aan die poort gelegen) de bestelling op en geeft de klant zijn of haar bestelling. De klant verlaat de oprit langs de andere kant. Alles verloopt veilig in 1 richting. Alles wordt daar ter plaatse betaald. Op vlak van veiligheid kunnen wij het niet beter doen. In de winkel hebben wij een ontsmettingspaal aan de inkom, is er voldoende alcoholgel aanwezig voor verkoopsters en klanten, we hebben een betaalautomaat, de klant is verplicht alles zelf in te laden etc. We hebben ook een nummertjessysteem voor de klanten zodat ze zouden zien wanneer ze aan de beurt zijn. Ze kunnen, op veilige afstand door de winkel lopen en staan niet geforceerd dicht tegen elkaar.

Tijdens de eerste lockdown hebben wij aan huis geleverd maar dit voorzien wij geen tweede maal. We hebben nu een veel ruimere winkel waardoor er niet zo vaak buiten gewacht moet worden. Indien de wachtrij meer oploopt dan verwacht, hebben wij zelf tenten die we direct kunnen opzetten.

Mits een goede voorbereiding hebben wij er alle vertrouwen in dat het ons moet lukken om deze eindejaarsdrukke zonder al te veel onnodige stress te kunnen doorstaan.

## VANESSA MARÉCHAL, GÉROUVILLE



Hoe wij persoonlijk omgaan met de drukke feestdagen is een heel goede vraag. We hebben absoluut geen idee hoe we het gaan bolwerken! Momenteel hebben we niet veel afwezigheden en als er op het laatste moment personeelsleden moesten

wegvallen doe ik wellicht een beroep op de kinderen, tijdelijk personeel, gewezen personeel,... kortom dan zijn alle handen zonder covid-19 van harte welkom.

Voor de feestdagen zijn we anders georganiseerd dan voor de rest van het jaar. We zullen een beetje strenger zijn op vlak van bestellingen. In deze tijden kunnen we ons geen laatkomers en geen wijzigingen veroorloven. Ik denk dat we gaan beginnen met kleine producten zoals parelhoen, losse items,... We bieden geen menu's aan maar wel bereide kalkoen om op te warmen. We hebben een folder waaruit onze klanten hun feestdis kunnen samenstellen. Hoe dan ook, onze klanten nemen altijd hetzelfde!

Op 24 december zullen we proberen om ons te concentreren op gebraden gevogelte, pierrades, fondues,... Op 23 december kunnen onze klanten het verse of geroosterde gevogelte komen halen... Normaal is de wachtrij hier ongeveer 1u30! Het is winter en we gaan iedereen aanraden zich goed te kleden. Niet dat dat een probleem is want vele dames sturen gewoon hun echtgenoten!

Wij houden streng de covid-19 regeling aan. De winkel is toegankelijk voor 2 personen tegelijk en dat blijft zo. Ik denk dat klanten hun tijd, paraplu en geduld moeten meebrengen. Meestal plaatsen we een prieel en bieden we glühwein met kleine worstjes aan, dit jaar zal het ingewikkeld zijn om dit op een veilig manier te organiseren. Daar ga ik nog slapeloze nachten aan overhouden!

Klanten kunnen bestellen per telefoon, e-mail, messenger of in de winkel. Ik ben de enige die alle bestellingen beheert. Een extra persoon wordt ingehuurd om mij in de winkel te vervangen terwijl ik de bestellingen aanneem. De klanten betalen bij ontvangst van de goederen en tegenwoordig gebeuren de betalingen vaak met een betaalkaart. Ik zal proberen een extra persoon in dienst te nemen om de klanten te helpen de tassen in de auto te laden. Tegen collega's zeg ik: Rond 10 januari is voor ons de drukke voorbij. De dokters en verpleegsters bevinden zich in een veel slechtere situatie dan wij, de horeca staat op de rand van de afgrond, laten we niet klagen! Moed voor iedereen!



# CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

## MET WACHTAPP LAAT DE SLAGER JE NIET IN DE KOU STAAN

Slager Henk De Vlieger uit Mariakerke heeft er iets op gevonden om zijn klanten in coronatijden niet in de kou te laten staan, letterlijk dan: hij liet een speciale wachttapp ontwikkelen waardoor klanten in hun auto kunnen wachten tot zij aan de beurt zijn.



“Al zes maanden lang mag maar een beperkt aantal klanten tegelijk binnen in de winkel”, steekt De Vlieger van wal. “Dat liep goed, omdat het weer tot nu toe goed was. Maar nu gaat het al eens regenen en het wordt kouder. Zo kwam ik op het idee om een app te laten ontwikkelen.”

De Vlieger doet het ook uit burgerzin, zegt hij: “Als voedingszaak ben ik niet speciaal getroffen, en ik hoef geen extra regels te volgen. Maar ik wilde toch een bijdrage leveren om dit virus zo snel mogelijk uit te roeien, alleen al uit respect voor de virologen. En voor de klanten, natuurlijk. Er zijn mensen die warm gekleed met de fiets komen en dit systeem niet willen gebruiken, omdat ze geen last hebben van het wachten. Maar het is om al die andere klanten niet in de kou te laten staan. Bovendien is het een creatieve, duurzame

oplossing: paraplu's en tentjes kunnen wegwaaien en beschermen niet tegen kou en wind.”

### WACHTBUBBEL

Het principe van de app 'De Virtuele Wachtrij' is eenvoudig: de klant geeft zijn naam en/of gsm-nummer in op een tablet aan de ingang van de winkel. Vooraf online bestellen gaat dus niet, omdat dit bijvoorbeeld voor de oudere klanten niet haalbaar is. De klanten hoeven geen klassiek rijtje te vormen om te weten wie aan de beurt is. Wie zijn telefoonnummer gegeven heeft, kan zelfs wachten in de auto. De anderen kunnen in een wachtbubbel op 1,5 meter afstand van elkaar wachten zonder dat ze bang moeten zijn dat iemand anders hen voorbijsteekt. De slager ziet immers binnen op een scherm wie als volgende aan de beurt is: hij roept die klant binnen of de klant krijgt automatisch een sms.

De Vlieger voerde het systeem een tiental dagen geleden in en is een tevreden man: “Afgelopen zaterdag vormde zich een wachtbubbel in plaats van een wachtrij aan de winkel, en dat was precies mijn bedoeling.”

### QR-CODE

De Vlieger is van plan het systeem met andere handelaars te delen, en zo ook de kosten te delen. “Ook voor huisartsen zou het geschikt zijn, denk ik.” De app is ontwikkeld door een jonge ICT'er die De Vlieger al eerder hielp met zijn online bestelsysteem. “Nu kost het me 240 euro om de app een jaar lang te gebruiken, en 0,12 euro per verstuurd sms.”

Momenteel moeten de klanten nog wel de tablet aanraken om hun gegevens in te geven, en daarna hun handen ontsmetten. De Vlieger: “Als andere handelaars geïnte-

resseerd zijn, dan zou ik nog een extra investering doen om ervoor te zorgen dat de klanten met hun smartphone een QR-code kunnen scannen en zo hun gegevens doorgeven. Dan hoeft aanraken zelfs niet meer. Het oude systeem zou daarnaast blijven bestaan, voor mensen die geen smartphone hebben.” Geïnteresseerde handelaars kunnen het systeem 3 maanden lang proberen aan een voordelige prijs.



De tablet waarop klanten van de slagerij zich moeten aanmelden. © Henk De Vlieger

**Reserveer je plaats in  
onze wachtrij**

**Gelieve je handen te ontsmetten  
voor je een plaats reserveert.**

**1** **Wachtenden  
voor jou**

**RESERVEER EEN PLAATS**

De geregistreerde gegevens worden op het einde van de dag  
gewist en worden niet voor commerciële doeleinden gebruikt.

Het aanmeldingsscherm van de app 'De Virtuele Wachtrij'. © Henk De Vlieger



# CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

## KEURSLAGERIJ DE COCK – DE SCHRYVER UIT DEFTINGE OPENT “DE COCK FOODSHOP”, DE BUURTWINKEL VAN DE TOEKOMST

Keurslagerij DE COCK – DE SCHRYVER uit Deftinge opent vandaag in de Nieuwstraat te St-Maria-Lierde “DE COCK FOODSHOP”, de buurtwinkel van de toekomst.

De dagelijkse voedingswaren kopen in uw eigen straat of wijk, de essentie van een buurtwinkel, was hier al lang niet meer mogelijk. DE COCK FOODSHOP maakt het terug mogelijk om verse en fijne vleeswaren, kant- en klare maaltijden, brood, beleg en algemene voeding enz., in uw eigen buurt te kopen. Wim en Marleen waarborgen u hetzelfde breed assortiment van dagverse kwaliteitsproducten.

Het automatenconcept “DE COCK FOODSHOP” is revolutionair en enig in de streek. De shop werkt volledig autonoom zonder tussenkomst van bedieningspersoneel en is 7 dagen op 7 open.

Shopperen wanneer het de klant best past, géén wachttijden aan de kassa (pay & go) Zij die geen tijd of zin hebben om aan te schuiven in de winkel, hebben de mogelijkheid om vooraf een bestelling te plaatsen. Met een sms-bericht krijgt de klant een bericht als de bestelling klaar is en een code om deze af te halen in een van de lockers.





# CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

VAN EN  
VOOR DE  
BEENHOEWER!

## LEKKER EN GEZOND ETEN, RECHT VAN BIJ DE LOKALE BEENHOEWER

We willen allemaal **lekker en gezond** eten, maar we willen ook weten wat we eten en vooral ook waar het vandaan komt.

Onze markt wordt overspoeld door buitenlandse producten terwijl we deze evenzeer ook in eigen land kunnen kopen, van onze **plaatselijke beenhouwer** en bovendien vaak ook nog lekkerder. Op deze manier verkorten we de keten. Dat is beter voor onze **ecologische voetafdruk** en beter voor onze lokale economie.

Als beenhouwer verlies je maar al te vaak klanten aan buitenlandse bedrijven. Enerzijds bieden deze bedrijven klanten gemakkelijke, snelle formules aan (bestellen in enkele klikken en gratis thuis geleverd). Anderzijds weet de klant ook vaak niet wat hij koopt en van wie (gebrek aan transparantie). Met **Lekker-en-lokaal** vergroot je je klantenbestand! Via ons platform krijg je als beenhouwer de mogelijkheid **maaltijdpakketten (inclusief receptuur)** aan te bieden aan bestaande en potentiële klanten zonder extra werk voor jou als beenhouwer, maar met gegarandeerd een hogere omzet én het herwinnen van klanten.

### DE PORTAALSITE [WWW.LEKKER-EN-LOKAAL.BE](http://WWW.LEKKER-EN-LOKAAL.BE)

De nationale portaalsite van Lekker-en-lokaal bevat diverse menu's (onder de vorm van maaltijdpakketten met losse ingrediënten), die je als beenhouwer kan aanbieden aan bestaande en nieuwe klanten. Deze klanten bestellen in slechts enkele klikken deze menu's, betalen op voorhand en kiezen voor een afhaalmoment dat hen het best past. Tijdens de openingsuren van je winkel is dit in je



winkel zelf. Eventueel kan je ook kiezen voor afhalen in een gekoelde buitenbox ([www.trendybox.be](http://www.trendybox.be)) (24u/24u) of voor levering per fietskoerier (let op: dit is niet overal beschikbaar)

### HOE WERKT HET?

Je sluit aan bij Lekker-en-lokaal en kiest een aantal menu's die je graag zou willen aanbieden. De klant kiest tot 2 dagen op voorhand de menu's die hij wil aanschaffen en kiest jou als plaatselijke beenhouwer. Hij betaalt zijn bestelling op voorhand en kiest het afhaalmoment. Jij hebt nu 2 dagen de tijd om je werk te plannen en de bestelling klaar te maken.

### DIGITALE BETALINGEN

De betalingen van je klanten gebeuren via het betaalplatform Mollie en worden rechtsreeks op jouw rekening gestort.

### WAT HOUDT ZO'N MENU EIGENLIJK IN?

Een menu is een volledig gerecht inclusief receptuur. Het gerecht bestaat uit losse ingrediënten. De klant moet zelf nog de bereiding doen. Jij stelt een box samen met al deze losse ingrediënten.

### KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN

Als superplus biedt Lekker-en-lokaal ook de mogelijkheid om kant-en-klare maaltijden aan te bieden. Dus bv. een spaghetti voor twee personen inclusief voorgerecht en dessert.

### RECEPTUREN

Al onze recepturen worden gecontroleerd door een diëtistenteam. De technische informatie is dus steeds up-to-date.

### LOGISTIEKE ONDERSTEUNING

Het team van Lekker-en-lokaal zorgt voor ondersteuning via sociale media, verpakkingsmateriaal, menufiches, nationale reclamecampagnes, .... We doen dit samen!

### VOORWAARDEN

- Je stelt elke maand minstens 4 eigen menu's ter beschikking via onze portaalsite
- Je stelt zelf je verkoopprijs vast en "Lekker-en-lokaal" verhoogt deze prijs met 10 % op de portaalsite. Voordeel: klanten die bij u rechtstreeks in de winkel kopen, betalen dus minder!
- Je gaat de samenwerking aan voor minstens 36 maanden
- Bij ondertekening van de overeenkomst betaal je een opstartkost van 500 €. Deze som dekt de opstart en voorbereiding van de activiteiten. Deze opstartkost wordt teruggestort na 12 maanden samenwerking.

**De volledige uitrol van het ganse systeem is voorzien in januari 2021 met ondersteuning van diverse organisaties, waaronder de beenhouwersbond.**

**Klanten beseffen nu terug de waarde van de plaatselijke beenhouwers en hun producten. Laat dit uniek moment ook voor u als beenhouwer gelden. Heb je interesse? Geef maar een seintje!**

[www.lekker-en-lokaal.be](http://www.lekker-en-lokaal.be)  
([info@lekker-en-lokaal.be](mailto:info@lekker-en-lokaal.be))

