

VRAAG EN ANTWOORD

MACHTIGING AMBULANTE ACTIVITEIT

Ik ben in het bezit van een hulpleurkaart. Mag ik daarmee op de markt op een losse standplaats staan?

Nee, dat mag u niet.

Indien u aan ambulante handel doet, moet u daarvoor over een vergunning beschikken. Deze elektronische kaart moet aangevraagd worden bij een erkend ondernemingsloket.

Men maakt een onderscheid tussen een hoofdleurkaart en een hulpleurkaart. De houder van een hoofdleurkaart kan zowel op vaste (bijv. abonnement op marktplaats) als losse standplaatsen terecht.

Een hulpleurkaart (machtiging als aangestelde) moet u aanvragen voor alle verkopers of medewerkers die aanwezig zijn in uw kraam. Je kan met een hulpleurkaart enkel terecht op een vaste standplaats, en dus niet op een losse. Op een losse standplaats moet altijd de houder van de hoofdleurkaart aanwezig zijn.

In een eenmanszaak is de zaakvoerder automatisch de vakverantwoordelijke en houder van een hoofdleurkaart. In een vennootschap kunnen meerdere personen over een hoofdleurkaart beschikken; zij die instaan voor het dagelijks bestuur.

Vergeet bovendien niet dat diegene die vers vlees verkoopt op de markt — hetzij met een hoofdleurkaart, hetzij met een hulpleurkaart — als vakverantwoordelijke over een vergunning van beenhouwer-spekslager moet beschikken.

DATA INFOAVONDEN LANDSBOND

05/10:	Het Paviljoen, grote Markt, Aalst.
12/10:	Café Palermo, Kouter 111, Zele
19/10:	Salons Roskam te Merelbeke
21/10:	Borrelhuis, Witte Nonnenstraat, 20, 3500 Hasselt
26/10:	Antwerpen (nog geen adres)
16/11:	Syntra Kortrijk
23/11:	Syntra Leper
30/11:	Van den Stock Stadion, Anderlecht
03/12:	Syntra Brugge
07/12:	Zaal Martino, Moeskroen

START 20 UUR

Programma infoavonden

1. FAVV :
 - Allergenen
 - Publicatie inspectieresultaten
 - Enkele korte topics:
 1. Schriftelijke verklaring van overeenstemming
 2. Ombudsdienst
2. Voorstel acties Landsbond door de nationale voorzitter
3. Energiebesparing
4. Afvalophaling
5. Allerlei

Bereidingswijze

Kleur de varkensfilet aan in boter. Zet hem dan in een oven van 180 °C om verder te garen gedurende 8 minuten. Hierna laat je hem een 10-tal minuten rusten, om er dan gesmolten boter (20 g) over te gieten en hem opnieuw in de oven te zetten gedurende 6 minuten.

Stoof het miniwitloof gaar. Dit doe je door de miniwitloof half onder te zetten in kippenbouillon samen met een klontje boter, peper, zout, suiker en nootmuskaat. Kleur nadien de stronkjes wat aan in boter.

Snijd de overige 4 stronken witloof fijn en stoof ze aan in boter en kruid af met peper, zout, suiker en vers geraspte gember.

Kook ook de spelt gaar in kippenbouillon en kruid af met peper en zout. Als de spelt gaar is, verfris je hem zo snel mogelijk in ijswater.

Meng de koude spelt met zure room, versnipperde sjalot, peterselie en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de pompoen in fijne, rauwe plakjes van 2 mm dik, 8 cm lang en 5 cm breed. Rol hierin de afgewerkte spelt. Voorzie 2 rolletjes per persoon.

Maak nu de crème van pompoen klaar. Je begint met 2 gesnipperde sjalotjes te stoven in boter. Daar voeg je 1 kg pompoen in grove stukken aan toe en je kruidt af met peper, zout, suiker en curry.

Bevochtig daarna het geheel met 100 ml kippenbouillon en 100 ml melk en voeg de hazelnoot toe. Kook het geheel 20 minuten gaar.

En mix het fijn.

Tot slot schik je de plakjes varkensfilet, de rolletjes pompoen samen met het witloof en de crème van pompoen op het bord.

Recept: Thomas Locus

