

Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 5 mei 2019 • NR 05



DOSSIER OPLEIDING

★ DUURZAAM ONDERNEMEN ★ HEERLIJKE BARBECUE RECEPTEN ★
★ DOSSIER OPLEIDING 2019 ★ GROENTE VAN DE MAAND: ASPERGES ★

Editoriaal

Naar jaarlijkse gewoonte publiceren wij in het voorjaar een special "onderwijs" in onze vakbladen waarbij we de onderwijsinstellingen de kans geven om hun slagingsopleiding te promoten.

Sinds de regionalisering in het onderwijs sporen Vlaanderen en Wallonië ook in deze op twee sporen. In Wallonië heeft men enkele jaren geleden het technisch slagersonderwijs begraven. In 2019 keert men gelukkig op zijn stappen terug. Voor het eerst in jaren gaat men in het Franstalige landsgedeelte weer van start met het technisch slagersonderwijs. Een zeer goede zet aangezien wij in de slagingswereld zowel technisch geschoold als beroepsgekwalficeerd personeel nodig hebben om de duizenden openstaande jobs ingevuld te krijgen.

In Vlaanderen heeft de overheid de afgelopen jaren geïnvesteerd in de modernisering van het slagersonderwijs en in duaal leren. Goede initiatieven, ware het niet dat er hier ook één en ander bijgestuurd moest worden.

Onder druk van ondermeer de Landsbond en van de diverse voedingsonderwijsinstellingen, heeft het kabinet toegezegd dat scholen die reeds jarenlang vele inspanningen hebben gestoken in de voedingsopleiding en alle mogelijke investeringen deden om in orde te zijn met de wetgeving het unieke recht krijgen om de voedingsoplei-

dingen verder te geven. Scholen die vandaag geen voedingsopleiding aanbieden, zullen dat in de toekomst ook niet kunnen doen tenzij de Vlaamse Regering uitdrukkelijk haar goedkeuring hiervoor geeft.

Wij zullen er dan ook met z'n allen streng op toezien dat men niet door de mazen van het net kan glippen en dat "nieuwkomers" in dit domein aan dezelfde voorwaarden moeten voldoen als de bestaande voedingscholen. Lees, hoge investeringen doen ivm ateliers, FAVV-normen halen etc...Wij hebben voor deze bescherming niet gevochten uit egoïsme maar vooral vanuit de overtuiging dat scholen die tot nu toe geen voedingsopleidingen gaven in de eerste graad, dit enkel wensen te doen om op die manier, met een minimum aan inspanning, leerlingen aan zich te binden.

Zowel in Vlaanderen als in Wallonië hebben de voedingscholen reeds jarenlang enorme inspanningen gedaan om hun infrastructuur in te richten naar de geldende normen en wetgeving zodat leerlingen op de juiste leest geschoeid zijn als ze zelf in het beroep staan. Het is dus zeker geen optie voor de geïnteresseerde jongeren om in te stromen via scholen die geen enkele notie van het vak hebben. Leerlingen moeten duidelijk weten waar men terecht kan om zich in de beste omstandigheden te ontplooiën en hun studie te voltooien.

In september is het weer aan duizenden jongeren om een studiekeuze te maken. Wij hopen dat heel veel jongeren kiezen voor het slagingsambacht of voor een beroep in de voedingssector zodat de duizenden jobs die openstaan

In dit nummer

BELGISCHE BEEHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	36
Prijsvorken - Wat doet de Landsbond? - Familiehoekje - Kalenders.....	46

INFORMATIEF/ACTUEEL

Marktberichten	5
Vraag en antwoord	5
Rechtzetting BTW-forfait.....	5
Opleiding: Verkoop van alcoholhoudend dranken.....	12-13
Puur vlees wint aan belang. Slagers winnen markt- aandeel in 2018	14-15
Infoavonden.....	22
Hygiëneopleiding Realco	40-41

REPORTAGE

Slagersvrouw Sabine aan het woord.....	6-7
--	-----

TECHNISCH ARTIKEL

Duurzaam ondernemen.....	8-11
--------------------------	------

REGIONAAL

.....	13, 16
-------	--------

VLAM

Barbecue recepten.....	18-22
Groente van de maand.....	42-45

uiteindelijk ingevuld geraken.

Werkzekerheid en werk in een familiale omgeving zijn enorme troeven die we ze met z'n allen nog veel meer moeten uitdragen. Wij zijn uniek. In heel wat van de ons omringende landen bestaat de ambachtelijke slagerij al lang niet meer. Alleen als we jongeren over de streep kunnen trekken om het slagersvak aan te leren, zullen we in de toekomst ook hier nog ambachtelijke slagers in het straatbeeld zien. Anders wordt het, zoals overall, eenheidsworst.

Wij rekenen op u allemaal om jullie verhaal op een positieve manier te vertellen. Jullie zijn tenslotte de ambassadeurs van het vak en hebben alle troeven in handen om de toekomst positief te beïnvloeden.

Daarom bedank ik alle leden die tijdens DE WEEK VAN DE SLAGER 2019 hun deuren opengezet hebben voor leerlingen uit het lager onderwijs en zo het beroep gepromoot hebben.

Dat de aanhouder wint blijkt eens te meer uit de recentste cijfers van GFK (zie pagina 14) waaruit blijkt dat het consumentenvertrouwen in de ambachtelijke slager alleen maar toegenomen is. Onze slagers winnen aan marktaandeel in 2018 als het aankomt op de verkoop van puur vlees. Een pluim op de hoed van onze ambachtelijke slagers!

Carine vos

DE WEEK VAN DE SLAGER15

DOSSIER OPLEIDING + POSTER27-35

WEDSTRIJD

Wedstrijd Brugse Ham.....26

RECEPTEN

Verstegen37-39

Duroc D'Olives.....47

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

**KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUDERS,
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

Met de eerste zonnige voorjaarsdagen zijn de consumenten weer volop in bbq-modus. Het Paasweekend, met zijn stralende lentezon, was een topweekend en in de slagerskoeltoonbanken presenteerde men weer heerlijke barbecuefestijnen. Het was een lust voor het oog om al dat fraais te bewonderen.

In elke tuin, op elk terras in dit land werd er wel een barbecue gehouden. Geruststellend feit is dat er tijdens het barbecueseizoen niet gekeken wordt op een stukje vlees meer of minder. Plots is men veel minder gepikeerd op ons vleesverbruik. De goede Bourgondiër in ons, laat zich het vlees van de barbecue duidelijk niet afsnoepen!

We kunnen best ons assortiment mee laten evolueren met de noden van onze klanten. Een barbecuefestijn hoeft geen schrokmaaltijd te zijn, met verfijnde barbecuegerechten plezieren we iedereen.

Omdat consumenten vaak op zoek zijn naar enkele veggiegerechtjes, voor de verloren schapen die geen vlees eten maar toch naar het barbecuefeest komen, kan u dan ook best een heerlijke pastasalade, frisse zomerse groentengerechtjes, een leuke tortilla of kaasgerechtje aanbieden. Zo heeft je assortiment voor ieder wat wils en hoeft de klant zijn toevlucht niet te zoeken tot industrieel gemaakte voedingswaren.

En dat brengt ons naadloos bij het volgende onderwerp. In de toekomst zullen benamingen zoals veggieburger, veggiesteak, ... zo goed als zeker verdwijnen. De landbouwcommissie van het Europees Parlement wil niet dat vegetarisch "vlees" nog onder de naam "burger" of "steak" in de winkel ligt. Een ruime meerderheid stemde voor het verbod. Iets waar wij al ook jaren voor pleiten. Het voltallige parlement zal na de Europese verkiezingen in mei wellicht zijn goedkeuring geven om aan dit profitaat een einde te maken.

Eindelijk zullen de veggies een eigen naam voor hun minderwaardige producten moeten bedenken en kunnen ze de klant niet langer misleiden met producten waarin geen vlees zit een vleesbenaming te geven.

Ook op vlak van opleiding behaalden wij, met alle scholenkoepels samen, een overwinning die toekomstbepalend is voor onze slagersopleidingen. Scholen die geen voedingsrichtingen aanbieden, zullen, als de overheid zich aan de beloftes gaat houden in de toekomst, geen nieuwe voedingsrichting kunnen opstarten en zullen onze leerlingen niet meer kunnen afpik-

ken met vlug opgerichte studierichtingen die enkel moeten dienen om in de twee eerste jaren van het secundair onderwijs leerlingen te ronselen.

De enorme investeringen die onze slagerijscholen de afgelopen jaren gedaan hebben, kunnen eindelijk renderen en men kan in deze ware kenniscentra leerlingen blijven opleiding die klaar zijn om de uitdagingen van de toekomst het hoofd te bieden.

Op 26 mei staan de verkiezingen voor de deur. Wij hopen, als voorzitters van onze nationale beroepsfederatie, nieuwe ministers te mogen ontmoeten die respect hebben voor ons beroep en die onze ondernemers begrijpen en ondersteunen in hetgeen ze dagelijks doen. Als u in het stemhokje staat, denk dan goed na voor u het bolletje van uw stemkaart kleurt.

De voorbereidingen voor de eindceremonie voor de Laureaten van de Arbeid verlopen goed. Wij hebben, samen met de verantwoordelijken van het Koninklijk Instituut der Laureaten van de Arbeid, de ingediende dossiers nagekeken en zijn oprecht blij met het aantal inzendingen. Wij hopen dat alle kandidaten aanwezig zullen zijn op de slotreceptie tijdens Bibac Plus Fresh te Antwerpen op zondag 22 september 2019 om 17u30 en dat zij allemaal tevreden zijn met het behaalde resultaat.

Binnenkort starten de voorjaarsinfoavonden in Vlaanderen. Wij hopen oprecht dat we heel veel leden mogen ontmoeten op deze leerrijke avonden. Er staan immers een pak interessante onderwerpen op het programma met niet in het minst de nieuwe reglementering rond koelmateriaal. Aanwezig zijn is info vergaren waarmee u forse besparingen kunt doen. Tot dan.

De voorzitters,
Ivan Claeys en Philippe Bouillon



Ivan Claeys, voorzitter



Philippe Bouillon, voorzitter



*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

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

www.mauricemathieu.be

VRAAG EN ANTWOORD

Is het uitvoeren van een ingangscntrole bij elke levering verplicht?

Sinds 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een ingangscntrole uit te voeren bij elke levering in het kader van hun B2C-activiteiten. Een steekproef van de aangeleverde producten volstaat zolang alle leveranciers regelmatig gecontroleerd worden (dek minstens alle leveranciers op jaarbasis af).

Opgelet: De operator blijft verantwoordelijk voor de producten die hij aanvaardt. De operator moet bijgevolg zelf op basis van een risicoanalyse beslissen hoe frequent de controles worden uitgevoerd. Deze risicoanalyse moet niet gedocumenteerd zijn.

RECHTZETTING VOORLOPIG BTW-FORFAIT 2019

In de publicatie opgenomen in De Belgische Beenhouwerij nr. 2 van 10 februari 2019 zijn de toe te passen coëfficiënten wat betreft de rubrieken IX en X foutief

Hierna vindt u de correcte coëfficiënten:

Rubriek IX. 11 E

Margarine:

inkoopprijs: EUR X **1,26** (in plaats van 1,21)

Rubriek X. c) 11 F

- Houtskool, voedsel voor troeteldieren en andere koopwaren aan 21 pct.

- Bieren met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 0,5% vol. en andere dranken met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2% vol.

inkoopprijs: EUR X **1,28** (in plaats van 1,27)

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

MAXIMUMPRIJZEN ZOALS VASTGESTELD OP DE HIerna VERMELDE MARKTEN

RUNDEREN		De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg			
		Week 14/2019	Week 15/2019	Week 16/2019	Week 17/2019
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05

OPMERKINGEN

Week 10/2019	Kalme aanvoer - stabiele verkoop
Week 11/2019	Kalme aanvoer - vlottere verkoop
Week 12/2019	Kalme aanvoer - stabiele verkoop
Week 13/2019	Kalme aanvoer - stabiele verkoop

Slagersvrouw Sabine aan het woord

Op 15 maart vorig jaar kroop Sabine van slagerij Peter en Sabine doodgeërgerd in haar pen. Ze was de kritiek op onze edele grondstof, na het zoveelste vleeschandaal, meer dan beu. Haar opiniestukje verscheen in diverse dagbladen en de reacties van onze ambachtelijke slagers logen er niet om. Velen traden Sabine bij. Een tijdje geleden beklagde Sabine er zich op de Landsbond over dat het grote publiek zich geen rekenschap gaf van de inspanningen die er bij de ambachtelijke slager gedaan worden om duurzaam te kunnen ondernemen. Zij vond het spijtig dat de klant niet weet dat er bij de ambachtelijke slager weinig of geen voedselverspilling is en dat onze slagers zeer duurzaam werken. Ze vroeg of de Landsbond hierrond niets kon uitwerken. Ik legde haar vraag voor aan onze technische dienst en Prof. Hubert Paekinck was direct geënthousiasmeerd door Sabine's bekommernissen.

Onze technische dienst ging de hort op en zocht uit wat onze slagers allemaal doen voor een beter milieu en hoe zij duurzaam ondernemen zien. Het werd al vlug duidelijk dat er in de slagerij heel wat inspanningen gedaan worden op alle vlakken. Zware investeringen ook tot verbetering van het milieu maar ook van de werkomgeving op en op vlak van de processing.

Er was stof genoeg om enkele artikels te schrijven en ondertussen publiceren wij in dit nummer reeds het tweede artikel in dit kader. Naar aanleiding van deze publicatie vond ik het ook hoogtijd voor een goed evaluatiegesprek met Sabine.



GEZONDHEID

Sabine: Je hoort in de media altijd maar één klok en dat is die van de kritikasters die zeggen dat vlees ongezond is. Ik denk dat dat niet zo is en dat we dat tegenover de publieke opinie moeten nuanceren. Weliswaar moeten we niet zomaar eender wat zeggen maar moeten we ons steunen op wetenschappelijk onderzoek. Er zijn evenveel professoren die de bewering als zou vlees ongezond zijn, onderuit halen maar toch wordt dat niet gepubliceerd. We moeten ook focussen op het feit dat we vlees nodig hebben omdat het essentiële bouwstenen levert en levensnoodzakelijke vitamines bevat. Mensen die geen vlees eten hebben tekorten die ze moeten opvullen met medicatie. Daar mogen we gerust ook de aandacht eens op vestigen. Willen we een stuk vlees of een doosje pilletjes om gezond te blijven?

KORTE KETEN IS IN ONS LAND SOWIESO DUURZAAM

Daarnaast denk ik dat de ambachtelijke slager – als onderdeel van de korte keten - alles in de hand heeft om duurzaam te ondernemen. Ons vlees is veelal Belgisch, komt uit de eigen regio en wordt in het eigen atelier versneden en verwerkt. Ik hoor van heel wat collega's dat ze opnieuw in karkas aankopen. Wat super is want dat wil zeggen dat ze goed ronddraaien. Resten hebben wij zelden of nooit. Doordat alles in het eigen atelier verwerkt wordt, kunnen wij goed rondwerken en worden eventuele resten verwerkt in salades, soepen en dagschotels. Grootwarenhuizen verspillen dagelijks containers voeding en daar wordt zelden of nooit iets over gezegd. Wat doen ze daarmee en wie heeft daar iets aan?

NEGATIEVE PERCEPTIE

We moeten echt iets doen aan de negatieve perceptie tegenover vlees. Het lijkt of vlees de grote boosdoener is voor alle problemen op deze aarde terwijl vlees uiteraard niet alleen verantwoordelijk is voor de voetafdruk. Andere sectoren doen het veel slechter en blijven verscholen van negatieve kritiek. Ik vind het dan ook goed dat de Landsbond de koe bij de horens gevat heeft en daadwerkelijk onderzoekt wat de inpakt van de slagerij op het milieu is. Ik hoop daar dan ook in de volgende maanden een klaar en duidelijk antwoord op te krijgen van de technische dienst.

MEER MET RESULTATEN NAAR BUITEN KOMEN

We doen zoveel maar we laten het de buitenwereld niet weten. Ook de Landsbond doet heel wat. Maar het heeft geen zin om aan diegenen die het weten (de leden), uit te leggen hoe de vork in de steel zit. Onze klanten moeten weten waarmee we bezig zijn als sector en als individuele slager. De Landsbond moet niet prediken voor eigen pastoorij maar buitenkomen met de resultaten van diverse onderzoeken en moet de consument, via de media, aan het denken zetten. De tijd is er rijp voor.

DE KLANT KOOPT IN VERTROUWEN BIJ DE SLAGER, DE MEDIA BREKEN ONS EDEL BASISPRODUCT AF

De klanten kopen graag vlees in vertrouwen bij hun ambachtelijke slager. Wij gaan hier terug naar het pure ambacht en zijn daar bijzonder fier op. Het is een bewuste keuze om alles in karkas aan te komen, te verwerken in het eigen atelier en kwalitatief hoogstaande producten aan onze klanten te verkopen. Wij willen geen eenheidsworst of geen blind winstbejag. Iedereen moet zijn brood verdienen, dat is waar maar voor ons hoeft dat niet tot elke prijs. Ik vind dat een ambachtsman fier moet kunnen zijn op zijn werk en alle dagen recht in de ogen van de klanten moet kunnen kijken. Bij ons is dat zeker het geval, de slagerij naar best vermogen runnen is onze passie. De kwaliteit en de herkomst van onze producten zijn voor ons uiterst belangrijk. Daarnaast gebruiken we minder zout, geen bewaarmiddelen en geen toegevoegde suikers. Onze leuze is niet voor niets minimum waste, maximum taste! Onze klanten weten dat en komen daarvoor naar onze slagerij. Maar de media weten dat blijkbaar niet en schofferen zo graag onze sector. Het wordt tijd dat we, via de media, positieve verhalen over vlees en de vleessector brengen.



Uw specialist in industriële vloeren

Bent u actief in de voedingssector?

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

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



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

www.deweco.be

VAN EIGEN KWEEK

Een voorbeeld van duurzaam produceren in de slagerij



In een vorig artikel in het aprilnummer van de Belgische Beenhouwerij werd ingegaan op de principes van duurzaam ondernemen. Daarin wordt erop gewezen dat duurzaamheid inhoudt

dat er wordt geproduceerd zonder de mens (people), de aarde/het milieu (planet) en de economie (profit) in gevaar te brengen; nu én in de toekomst (zie logo).

Dat deze principes geen tegenstrijdigheden inhouden blijkt duidelijk uit de bedrijfsvoering van **Slagerij-Traiteur Blockeel in Oudenaarde (www.slagerijblockeel.be)**.

Sedert 2004 runnen Tom Blockeel en zijn vrouw Nathalie Van Der Straeten er een moderne slagerij nabij het centrum van Oudenaarde en een boerderij – Stal Blockeel – in Eine. Daar worden de runderen gefokt nodig voor de slagerij: onder eigen beheer, op een 100 % natuurlijke wijze, duurzaam én met het grootste respect voor de dieren. Volgens ‘boer’ Tom garandeert dat het beste en gezondste vlees. In de goed uitgeruste Slagerij-Traiteurzaak in Oudenaarde wordt het vlees op vakkundige wijze verwerkt tot het volledige assortiment vleesproducten en een keur van bereide gerechten. Dit aangevuld met een ruime keuze aan brood, kazen en desserts.

STAL BLOCHEEL GAAT VOOR 100 % DUURZAAMHEID

De runderen die op Stal Blockeel in Eine worden gefokt zijn allen van het Belgisch witblauw ras. Zo'n 350 runderen en 150 kalveren worden er grootgebracht volgens de meest moderne landbouwmethodes. De koeien die er op een natuurlijke manier worden bevrucht, krijgen er hun eerste kalpje na circa 2 jaar. Daarna kalven ze nog vier à vijf keer. Daarna worden zij afgemest en geslacht. In regel zijn zij dan zes jaar oud en wegen zij tussen 550 en 600 kg geslacht. Het vlees is dan dieprood van kleur en heeft dan ook een volle smaak. Hét perfecte rundvlees voor verdere verwerking in de slagerij in Oudenaarde.

Na hun geboorte zitten de kalfjes – vaarsjes en stiertjes – tweeëneenhalve maand in kalveriglo's, waar ze met ‘echte’ melk worden grootgebracht. Door de individuele huisvesting is de besmettingsdruk van de kalfjes laag en hebben zij minder kans om infecties op te lopen tijdens de meest



kritieke fase van hun leven. Na twee en een halve maand worden de vaarsjes van de melk afgenomen en krijgen zij geleidelijk het voor jongvee typische voeder (met o.a. spelt). De stiertjes worden verder met melk grootgebracht. Dit om de typische bleke kleur van kalfsvlees te bekomen. Na acht maanden – wanneer zij tussen de 200 en 230 kg wegen – worden de jonge stiertjes geslacht. Hun vlees mag dan nog als kalfsvlees verkocht worden.

Wekelijks worden twee koeien en één kalf geslacht en het vlees daarvan in de slagerij verwerkt.

Varkensvlees, kippenvlees en dergelijke worden aangeleverd door de groothandel.

DUURZAME VEETEELT

De opfok van de runderen gebeurt volgens de principes van duurzame

landbouw. Behalve dat dit rendabel moet gebeuren (aspect profit) en dat de mensen (binnen en buiten het bedrijf) er beter moeten van worden (aspect people) houdt dat in dat de bedrijfsvoering derwijze is dat er geen negatieve gevolgen zijn voor het milieu (bodem, lucht en water) en dat de uitstoot van residuen, nutriënten en pesticiden tot het minimum worden beperkt (aspect planet). Op streekniveau wordt daarbij gestreefd naar een kringloop van de voedingsstoffen. Voor Stal Blockeel houdt dat in met de opbrengst van het land de runderen kunnen worden grootgebracht. De voeding van de dieren bestaat dan ook grotendeels uit het op het bedrijf geteelde gewassen: gras, mais, tarwe en spelt. In de eiwitbehoefte wordt voorzien door lijnzaad en zonnebloempitten. Verder wordt de kringloop van de voedingsstoffen gesloten door het intrekken van draf en bietenpulp, reststromen van agro-industriële activiteiten uit de streek. Honderd procent natuurlijk voer dus én duurzaam gewonnen. Dat de uitstoot aan CO₂ ten gevolge transport tot een minimum is beperkt, is een extra pluspunt.



MET RESPECT VOOR DIEREN

De zorg voor de dieren en het dierenwelzijn zijn een integraal deel van duurzame landbouw. Op de boerderij in Eine wordt dan ook de grootste zorg besteed aan het welzijn van de dieren. Groot én klein. Bij de fok wordt dan ook voldaan aan de vijf vrijheden destijds vastgelegd door de Britse 'Farm Animal Welfare Council', wereldwijd nog altijd de standaard inzake dierenwelzijn. Daarin wordt gesteld dat de dieren vrij moeten zijn van:

- dorst, honger en onjuiste voeding;
- van fysiek en fysiologisch ongerief;
- van pijn, verwondingen en ziektes;
- van angst en chronische stress;
- en ze daarbij hun natuurlijke (soortteigen) gedrag moeten kunnen vertonen.



Op Stal Blockeel worden de runderen perfect gevoederd (100 % natuurlijk zelfs), goed gehuisvest in goed verluchte stallen met voldoende uitloop in de weiden rond het bedrijf.

De meest kritische fase inzake dierenwelzijn – het slachten – gebeurt met de meeste omzichtigheid. Zo worden elke week twee runderen en één kalf door Tom persoonlijk naar het slachthuis in



1) Duurzame landbouw verschilt hiermee van biologische landbouw. Duurzame landbouw laat immers wel het gebruik toe van 'chemicaliën' voor zover zij onschadelijk zijn voor de mens en het milieu. (Duurzame) opbrengst is hierbij de eerste zorg; niet het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmeststoffen en genetisch gemodificeerde organismen die bij biologische landbouw verboden zijn.



Velzeke gebracht. Amper 15 km van Eine vandaan. Daar worden de dieren bij aankomst onmiddellijk geslacht. Onder verdoving. De stress die de dieren in het geheel van het slachtproces ondervinden is dan ook minimaal. Na het slachten wordt dan ook vlees met een perfecte technologische kwaliteit bekomen. PSE en DFD-toestanden zijn hier dan ook ver weg.

SLAGERIJ-TRAITEUR BLOCHEEL

Eén dag na het slachten, wanneer ze volledig zijn uitgekoeld, worden de karkassen naar de slagerij in Oudenaarde gebracht. Alleen de kop blijft achter in de slachthuis omdat dat wettelijk verplicht is. Na 1 week rijpen, wanneer het vlees zijn maximale malsheid bereikt heeft, worden de karkassen versneden. Op het vet en de beenderen na, wordt daarbij alles verwerkt. Vakkundig en met grote creativiteit worden daarbij een hele reeks producten bereid: vers vlees, panklare gerechten, zowat alle verse vleesbereidingen, alle charcuterieproducten en een keur aan bereide schotels. Dit allemaal ambachtelijk bereid met kwaliteit als enige leidraad. Niet voor niets kregen Tom en Nathalie vorig jaar het authenticiteitslabel 'Handmade in Belgium' dat UNIZO uitreikt aan producenten van authentieke en ambachtelijke kwaliteitsproducten. Anderzijds kreeg Stal Blockeel in 2012 de Agrafiekprijs voor 'innovierend ondernemen' in de landbouwsector. Een erkenning van hun vooruitstrevende aanpak en uitstekend vakmanschap. Chapeau!

PLANET + PEOPLE + PROFIT

Dat Slagerij-Traiteur Blockeel met zijn 'Korte Keten' aanpak op gebied van duurzaamheid goed scoort is dan ook duidelijk. Alle producten worden lokaal geproduceerd met een minimum aan CO₂ uitstoot ten gevolge transport, op principieel ambachtelijke wijze, met respect voor het dier, de natuur (het 'klimaat') en de mens; die in deze producent en consument is van gezonde, lekkere en veilige levensmiddelen aan betaalbare prijzen. Dit voor wat het aspect 'planet' betreft. Ook inzake het aspect 'people' scoort Slagerij-Traiteur Blockeel hoog. In totaal worden er 42 mensen tewerk gesteld: 25 mensen in de slagerij in Oudenaarde, 2 op de boerderij in Eine, 7 in Maisonie Home Made Desserts in Oudenaarde en 8 met een flexi-job in de catering. Allemaal lokale mensen met een diverse achtergrond, die zonder veel problemen – lees CO₂ km – op hun werk geraken. Ook duurzaam dus! En dat geldt ook voor het aspect 'profit'. Slagerij-Traiteur Blockeel 'boert' immers

goed. Begonnen met 8 mensen in de slagerij in 2004, is dat getal opgelopen tot 25 nu. Constant breidt Stal Blockeel uit. Recent nog met 18 hectaren goede landbouwgrond. Daarbij nemen de educatieve activiteiten op de boerderij fors toe. Dit moet de bezoekers een beter inzicht geven in het duurzaam omgaan met land, vee en vlees. Dit met de bedoeling de consument terug/meer vertrouwen te geven inzake het gebruik van vlees. Heden ten dage geen overbodige luxe. Bien au contraire. Verder verwachten Tom en Nathalie rundvlees nog verder te diversifiëren. Gedroomd wordt van de alternatieve kweek van bijzondere rundrassen, de opstart van een (retro) speciaalzaak voor topkwaliteitsrundvlees... en 'echte' hoesvleslagerij op de site in Eine. Stuk voor stuk uitdagingen, maar duurzaam zijn ze allemaal.

**"DUURZAAMHEID OP ZIJN
BEST DUS, OP ALLE NIVEAUS.
EEN NATTE DROOM VOOR
ELKE ECOLOGIST."**



OPLEIDING: VERKOOP VAN ALCOHOLHOUDENDE DRANKEN



Van zodra u alcoholhoudende dranken verkoopt moet u verplicht beschikken over de vergunning Ethylalcohol en alcoholhoudende drankenhandelaar. Deze verplichting geldt niet alleen voor de verkoop van dranken met een hoog alcoholgehalte maar ook wanneer u in uw beenhouwerij bier, wijn, ... te koop stelt.

De vergunning is gratis maar moet bij elke controle van douane- en accijnsdiensten voorgelegd kunnen worden. Het aanvraagformulier kan u aanvragen bij de hieronder vermelde gewestelijke directies of downloaden via de website van de Algemene Administratie van de Douane en Accijnzen, https://financien.belgium.be/nl/douane_accijnzen/ondernemingen via Ondernemingen, Accijnzen, Alcoholhoudende dranken, 1 Aanvraag formulier voor een vergunning "Ethylalcohol en alcoholhoudende dranken".

De vergunningsaanvraag dient schriftelijk ingediend te worden bij de bevoegde Gewestelijke Directie.

De Gewestelijke Directies (7 in totaal) stemmen evenwel niet overeen met het territorium van een provincie.

Welke Directie, zie hieronder, voor u bevoegd is vindt u in de lijsten gepubliceerd bij dit artikel.

Gewestelijke directie der douane en accijnzen te Antwerpen

Ellermanstraat 21 te 2060 Antwerpen
Tel.: 0257 758 70 - E-mail: da.antwerpen@minfin.fed.be

Gewestelijke directie der douane en accijnzen te Brussel

Kruidtuinlaan 50 te 1000 Brussel
Tel.: 0257 624 50 - E-mail: da.brussels@minfin.fed.be

Gewestelijke directie der douane en

accijnzen te Gent

Sint-Lievenslaan 27- 33 te 9000 Gent
Tel.: 0257 856 00 - E-mail: da.gent@minfin.fed.be

Gewestelijke directie der douane en accijnzen te Hasselt

Voorstraat 4370 te 3500 Hasselt
Tel.: 0257 617 50 - E-mail: da.hasselt@minfin.fed.be

Gewestelijke directie der douane en accijnzen te Leuven

Philips-site 3A te 3001 Leuven
Tel.: 0257 386 60 - E-mail: da.leuven@minfin.fed.be

Wat het aanvraagformulier betreft dient u naast de administratieve gegevens van uw ondernemingen in rubriek:

- Aard aanvraag: Nieuwe vergunning aan te kruisen;
- Aard van de activiteit: Handelaar aan te kruisen;
- Adressen van de gebruiksplaatsen , vestigingsplaatsen of verdeelpunten moet er niets ingevuld worden onder de rubriek Product en onder de rubriek.

Geschatte verbruik (enkel voor eindgebruiker/gebruiker) omdat deze rubrieken enkel bestemd zijn voor bijv. gebruiker wetenschappelijk onderzoek, gebruiker medische sector,... en NIET voor handelaars

OPMERKING

Dit artikel geldt enkel voor de aankoop van alcohol houdende dranken bij een Belgische verkoper die de accijnzen reeds betaalde in België.

In de andere gevallen dient u te voldoen aan de verplichtingen zoals opgenomen in de brochure Accijnzen - Alcoholhoudende dranken welke u kan

terugvinden op het adres:

https://financien.belgium.be/sites/default/files/Customs/NL/Brochures/2018-08-21-Brochure_Accijnzen_Alcoholhoudende%20dranken.pdf

AMBTSGEBIEDEN REGIO'S AAD&A

Regio Antwerpen

Antwerpse agglomeratie (Antwerpen, Berchem, Borgerhout, Deurne, Ekeren, Hoboken, Merksem, Wilrijk), Aartselaar, Beveren (alleen de douanezone van de haven van Antwerpen), Borsbeek, Edegem, Hemiksem, Mortsel, Schoten, Stabroek, Wijnegem, Wommelgem, Zwijndrecht.

Regio Brussel

Brusselse agglomeratie

Regio Gent

Agglomeratie Gent, Aalter, Aalst, Alveringem, Anzegem, Assenede, Ardoos, Avelgem, Beernem, Berlare, Beveren (met uitzondering van de douane zone van de haven van Antwerpen), Blankenberge, Brakel, Brugge, Buggenhout, De Haan, Damme, De Panne, De Pinte, Deerlijk, Deinze, Denderleeuw, Dendermonde, Dentergem, Destelbergen, Diksmuide, Eeklo, Erpe-Mere, Evergem, Gavere, Geraardsbergen, Gistel, Haaltert, Hamme, Harelbeke, Herzele, Heuvelland, Hoogdele, Horebeke, Houthulst, Ichtegem, Ieper, Ingelmunster, Izegem, Jabbeke, Kaprijke, Kluisbergen, Knesselare, Knokke-Heist, Koekelare, Koksijde, Kortemark, Kortrijk, Kruikebeke, Kruishoutem, Kuurne, Laarne, Langemark-Poelkapelle, Lebbeke, Lede, Ledegem, Lendeledede, Lichtervelde, Lierde, LoReninge, Lochristi, Lokeren, Lovendegem, Maarkedal, Maldegem, Melle, Menen, Mesen, Meulebeke, Middelkerke, Moerbeke, Moorslede, Nazareth, Nevele, Nieuwpoort, Ninove, Oostende, Oosterzele, Oostkamp, Oostrozebeke, Oudenaarde, Oudenburg, Poperinge, Pittem, Roeselare, Ronse, Ruiselede, Sint-Gillis-Waas, Sint-Lievens-Houtem, Sint-Laureins, Sint-Martens-Latem, Sint-Niklaas, Spiere-Helkijn, Stekene, Staden, Temse, Tielt, Torhout, Veurne, Vleteren, Waarschoot, Waasmunster, Wachtebeke, Waregem, Wervik, Wetteren, Wevelgem, Wichelen,

Wielsbeke, Wingene, Wortegem-Petegem, Zedelgem, Zele, Zelzate, Zingem, Zomergem, Zonnebeke, Zottegem, Zulte, Zuienkerke, Zwalm, Zwevegem.

Regio Hasselt

Alken, Arendonk, As, Baarle-Hertog, Balen, Beerse, Beringen, Berlaar, Bilzen, Bocholt, Boechout, Boom, Bonheiden, Borgloon, Bornem, Brasschaat, Brecht, Bree, Dessel, Dilsen-Stokkem, Diepenbeek, Duffel, Essen, Geel, Genk, Gingelom, Grobbendonk, Halen, Ham, Hamont-Achel, Hasselt, Hechtel-Eksel, Heist-op-den-berg, Heers, Herk-de-Stad, Herenthout, Herentals, Herselt, Herstappe, Heusden-Zolder, Hoeselt, Hoogstraten, Houthalen- Helchteren, Hove, Hulshout, Kalmthout, Kapellen, Kasterlee, Kinrooi, Kontich, Kortesseem, Laakdal, Lanaken, Leopoldburg, Lier, Lille, Lint, Lommel, Looz, Lummen, Maaseik, Maasmechelen, Malle, Mechelen, Meerhout, Meeuwen-Gruitrode, Merksplas, Mol, Neerpelt, Niel, Nieuwerkerken, Nijlen, Olen, Oplabbeek, Oud-Turnhout, Overpelt, Peer, Putte, Puurs, Ranst, Ravels, Retie, Riemst, Rijkvorsel, Rumst, Schelle, Schilde, Sint-Amands, Sint- Katelijne-Waver, Sint-Truiden, Tessenderlo, Tongeren, Turnhout, Voeren, Vorselaar, Vosselaar, Wellen, Westerlo, Willebroek, Wuustwezel, Zandhoven, Zoersel, Zonhoven, Zutendaal.

Regio Leuven

Aarschot, Affligem, Asse, Beersel, Begijnendijk, Bekkevoort, Bertem, Bever, Bierbeek, Boortmeerbeek, Boutersem, Diest, Dilbeek, Drogenbos, Galmaarden, Geetbets, Glabbeek, Gooik, Grimbergen, Haacht, Halle, Herent, Herne, Hoegaarden, Hoeilaart, Holsbeek, Huldenberg, Kampenhout, Kapelle-op-den-Bos, Keerbergen, Kortenaken, Kortenberg, Kraainem, Landen, Lennik, Leuven, Liedekerke, Linkebeek, Linter, Londerzeel, Lubbeek, Machelen, Meise, Merchtem, Opwijk, Oud-Heverlee, Overijse, Pepingen, Roosdaal, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Sint-Genius-Rode, Sint-PietersLeeuw, Steenokkerzeel, Ternat, Tervuren, Tielt-Winge, Tienen, Tremelo, Vilvoorde, Wemmel, Wezembeek-Oppem, Zaventem, Zemst, Zoutleeuw.

DEMO ITALIAANSE SPECIALITEITEN BIJ SLAGERSBOND TIELT VERZORGD DOOR DE FIRMA BUYSSE FOOD SOLUTIONS

Op dinsdagavond 9 april konden de leden van slagerebond Tielt kennis maken met een gamma Italiaanse specialiteiten en kruiden van de firma Buysse Food Solutions. Eerst werd een woordje uitleg verschaft over de kruiden en marinades - die ook in kleine verpakking te verkrijgen zijn - en die voor diverse producten gebruikt kunnen worden. Daarna kwamen de producten aan de beurt: Porchetta, Pastrami, Italiaanse worstjes en hamburgers, kip en barbecueproducten, Italiaanse salami's en nog andere bereidingen passeerden de revue!

Nadat de werkwijze en de verschillende presentatiemogelijkheden uitvoerig besproken waren, konden de aanwezigen proeven van al deze lekkernijen die uiterst gesmaakt werden.

Nogmaals bedankt aan de heer Geert Vanderheyden en de medewerkers van de firma Buysse Food Solutions voor deze geslaagde demo avond! Ook een woord van dank aan onze ondervoorzitter Patrick Neiryck voor het ter beschikking stellen van zijn werkplaats voor deze demo.

Herbert Vanhaelewyn.




GLORIUS
lekker - puur - eerlijk

Mals vlees met een glorieuze smaak van eigen bodem.

Daar werken we bij Glorius elke dag aan. Het start bij de selectie van onze dieren en gaat verder met een stressvrije kweek en een uitgekiende voeding. Het resultaat? Varkensvlees met een unieke smaak en uitzonderlijke malsheid, voor fijnproevers van elke leeftijd.

WWW.GLORIUS.BE

PUUR VLEES WINT AAN BELANG. SLAGERS WINNEN MARKTAANDEEL IN 2018

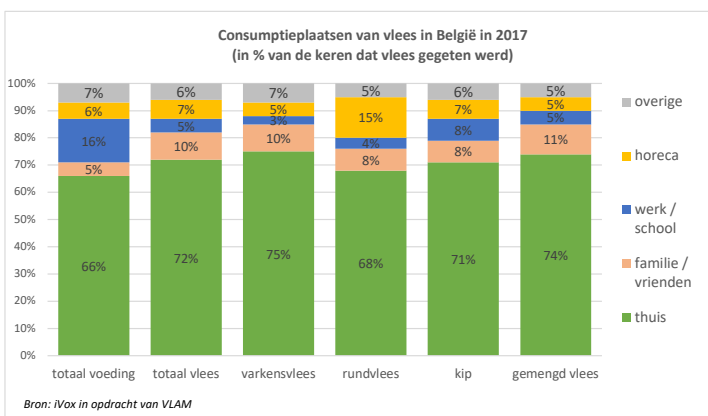
De Belg blijft een regelmatige vleeseter en genoot in 2018 iets vaker van vlees buitenhuis. Binnen het thuisverbruik van vlees noteerden we in 2018 een verschuiving van vleesmengelingen naar puur varkens- en rundvlees. Bij de aankoopkanalen wonnen de slaggers en hard discount (Aldi en Lidl) marktaandeel. Dit blijkt uit onderzoek dat GfK Belgium en iVox uitvoerden in opdracht van VLAM.

Vlees blijft een belangrijke plaats innemen op het bord van de Belg. De gemiddelde Belg kocht 17,2 kg vers vlees in 2018 om thuis te consumeren tegenover 17,5 kg in 2017. In dit artikel zoomen we in op het belang van thuisverbruik en buitenhuisverbruik, aankoopcriteria, vleesvoorkeuren en aankoopkanalen.

Thuis is de consumptieplaats bij uitstek

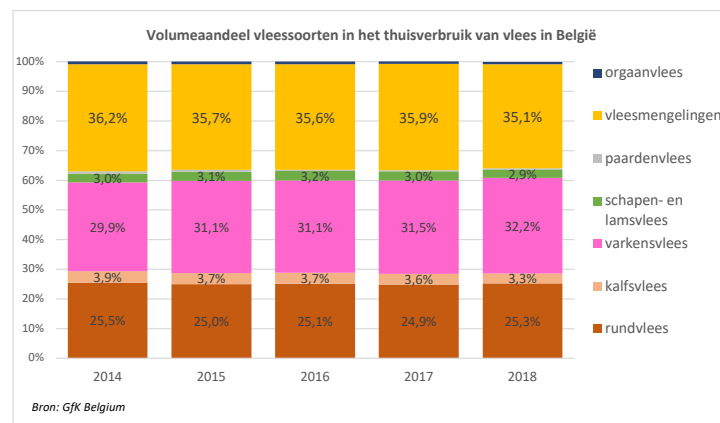
Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats van voeding. 66% van de keren dat we iets consumeren, is dat thuis. Door de financiële en economische crisis die in 2008 uitbrak, gingen mensen nog meer thuis of familie of vrienden eten waardoor dit percentage de daarop volgende jaren steeg. De laatste jaren zit het buitenhuisverbruik opnieuw in de lift en halen we opnieuw het niveau van voor de crisis. We aten in 2018 meer vlees buitenhuis dan in 2017.

Vlees heeft een nog meer uitgesproken thuisprofiel dan voeding in het algemeen. Voor de totale categorie vlees en gevogelte vindt 72% van de consumpties thuis plaats. Bij familie en vrienden is de tweede belangrijkste consumptieplaats met 10% van de vleesmomenten. Verder volgen horeca met 7% en werk/school met 5%. De overige 6% wordt ingenomen door evenementen, feestzalen, ... Deze aandelen verschillen wel van vleessoort tot vleessoort. Zo wordt rundvlees in verhouding vaker in horeca gegeten en gevogelte op werk/school. Varkensvlees en gemengd vlees zijn daarentegen eerder 'thuis'producten.



In 2018 verschuiving van vleesmengelingen naar puur vlees. Binnen vers vlees noteerden we in 2018 voor het eerst in jaren een stabilisatie van het thuisverbruik van rundvlees en varkensvlees op respectievelijk 4,4 en 5,6 kg per persoon. De vleesmengelingen (o.a. gemengd gehakt) en andere vleessoorten daalden verder waardoor varkensvlees en rundvlees in 2018 volumeaandeel wonnen. Op iets langere termijn is het

vooral varkensvlees dat binnen de vleeskorf aan belang gewonnen heeft.



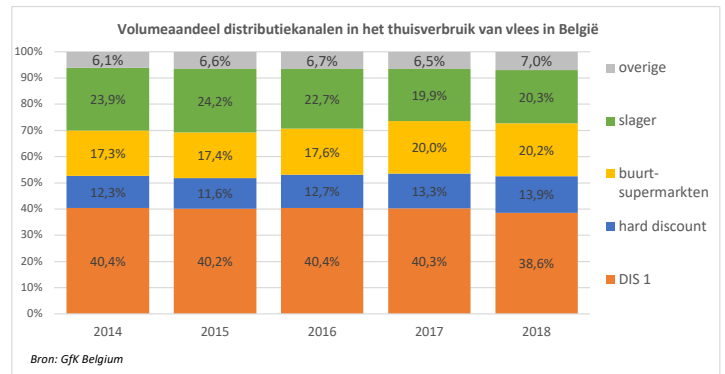
In waarde blijft rundvlees nog wel het belangrijkste segment met een aandeel van 32% van de bestedingen, gevolgd door vleesmengelingen met 30%, varkensvlees met 27% en kalfsvlees met 5%.

Herkomst wint aan belang bij aankoopkeuze vlees

Uit onderzoek uitgevoerd in januari 2019 door iVox blijkt dat we vlees in de eerste plaats kopen op basis van onze zintuiglijke waarneming: ziet het vlees er lekker en kwalitatief uit? De kleur van het vlees is daarbij een belangrijke parameter en de meerderheid verkiest vlees met weinig vet en zonder botjes en pezen. Echte vleesliefhebbers geven in verhouding wel vaker de voorkeur aan vlees met intramusculair vet omwille van de extra smaak. Ook de verpakings- of houdbaarheidsdatum wordt grondig gecheckt. De prijs is uiteraard ook een belangrijke keuzefactor, maar niet de belangrijkste. Er moet voldoende kwaliteit en vertrouwen tegenover die prijs staan. In 2018 gaf 14% aan dat ze vlees te goedkoop vinden, 39% dat ze het te duur vinden en 48% stond neutraal of had geen mening. Afhankelijk van de eigen overtuiging worden vervolgens andere criteria zoals een kwaliteitslabel, de herkomst, de milieuplucaties, de mate van dierenwelzijn, biologisch, ... in overweging genomen. Zo verklaart 61% van de Belgen dat het land van herkomst een zekere invloed heeft op hun aankoop van vlees. In 2013 was dit 52%, dus steeds meer Belgen hechten hieraan belang. Van diegenen die belang hechten aan het land van herkomst, heeft 70% een sterke en 27% een lichte voorkeur voor vlees van bij ons. Ze hebben een voorkeur voor inlands vlees omdat dit vaak goedkoper is, omdat het de lokale economie ondersteunt, omdat er strenge controles en hoge normen zijn, omdat het milieuvriendelijker is (o.a. transport), omdat het verser is, ... Er is het vermoeden dat buitenlands vlees een andere smaak heeft en sommigen willen dit graag eens uitproberen (bv. eens op restaurant), maar men is tevreden over de smaak van inlands vlees en daarom heeft men, om bovenstaande redenen, geen behoefte om regelmatig buitenlands vlees te kopen. Slechts 3% geeft aan een voorkeur te hebben voor buitenlands vlees.

Slagers winnen marktaandeel

DIS 1, de hypermarkten en grotere supermarkten (Albert Heijn, Carrefour Hypermarkten, Carrefour Market, Colruyt, Delhaize Supermarkten, Makro, ...), blijven de belangrijkste spelers met een volumeaandeel van 39%. Ze verloren in 2018 wel marktaandeel ten voordele van voornamelijk hard discount (Aldi en Lidl). De buurtsupermarkten konden hun forse winst van 2017 vasthouden. Opmerkelijk is dat de slagers in 2018 aandeel konden winnen. 20% van het volume en 24% van de besteding aan vlees gaan bij de slager over de toonbank.



DE WEEK VAN DE SLAGER



BEDANKT AAN ALLE LEDEN DIE MEEGEDAAN HEBBEN MET DE WEEK VAN DE SLAGER 2019

DEMO V/D FIRMA – RAPS – NEW STYLE BBQ IDEAS 2019

In samenwerking met het: Provinciaal verbond der beenhouwerssyndicaten van Oost-Vlaanderen

Onder de kerktoeren van Gentbrugge in het Kouterhof organiseerde De verenigde Vleeshouwers van Gent en Omliggende op dinsdag 27 maart samen met het provinciaal verbond van Oost-Vlaanderen een BBQ demo in samenwerking met de firma Raps. Na het openingswoord door onze provinciale voorzitter van Oost-Vlaanderen Philippe Rosseels werd er door de sponsors Brasvar (varkensvlees) en Metro (dranken) een korte bedrijfsvoorstelling gedaan met hun doelstelling voor de slaggers en traiteurs.

In de ter beschikking gestelde toonbank van de firma Integral konden de aanwezige leden alvast de producten bewonderen met een glaasje bubbels geschonken door de sponsor Metro (alsook de heerlijke wijn bij het eten) Vervolgens werd onder de technische leiding van de heer Bruno Thijs (account support manager) van de firma Raps een uitgebreid BBQ assortiment voorgesteld ondersteund door een complete syllabus. Producten kon-

den per direct besteld worden via de aanwezige firma Claes Distribution.

De aanwezige leden mochten daarna aanschuiven voor een lekkere degustatie van de gepresenteerde barbecueartikelen aangevuld met groenten, aardappelen en de bijpassende sausen.

Na de uitgebreide degustatie werden de leden bedankt voor hun aanwezigheid door de ondervoorzitter v/d Slagersbond Gent Norbert Van Speybroeck en volgde een korte toelichting over de komende activiteiten van de Landsbond van België en de beenhouwerssyndicaten van Oost-Vlaanderen alsook de doelstellingen naar de toekomst toe.

Deze demo kreeg de steun van de firma's Raps, Brasvar, Vercaro, Metro, Intergral en Claes Distribution.

Met extra dank aan de voorzitter Marc Haegeman van de Slagersbond Gent voor het ter beschikking stellen van zijn werkplaats in de slagerij gedurende

2 dagen om alle bereidingen te maken voor deze demo.

Het Provinciaal bestuur.

REGIONAAL OOST-VLAANDEREN

Wij nodigen u van harte uit voor het bedrijfsbezoek op donderdag 23 mei 2019 om 19 uur stipt bij HAVIAN op het Bookhamershof, bij Jos en Steven Hanselaer, Gentsesteenweg 376, 9240 Zele.

Dit bedrijfsbezoek wordt georganiseerd in samenwerking met het Provinciaal Verbond der Beenhouwerssyndicaten van Oost-Vlaanderen.

Op donderdag 23 mei ontvangen Jos en Steven Hanselaer onze leden voor een bezoek aan hun veebedrijf Het Bookhamershof. Het bedrijf HAVIAN is gelegen op de Gentsesteenweg 376, 9240 te Zele (aan de oprit VRB).

Na de ontvangst starten we met een rondleiding op het bedrijf van Riek tot Vork.

Daaropvolgende is er een drink voorzien met degustatie van het Wit/Blauw vlees in samenwerking met het restaurant Pur Boeuf.

Mogen wij vragen u ten laatste op vrijdag 17 mei 2019 in te schrijven voor dit bedrijfsbezoek via philippe@beenhouwerijrosseels.be.

PS: Gelieve aangepaste kledij te voorzien naar gelang de weersomstandigheden.

Wij kijken er naar uit alle leden op deze boeiende avond te mogen verwelkomen.

Namens het Provinciaal bestuur.

Beenhouwer Decupere, Beselare



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

BUFFERGLUCOSE CLEAN LABEL

voor alle bereidingen van vers gehakt, verse braadworst,
Dosering: min. 1% - max. 1,5% voor een stabiele buffer pH tussen 5.6 - 5.8



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

Voor alle gemalen bereidingen bewaartijd met de juiste pH -waarde 5.4 - 5.8:

standaard 8 dagen, standaard vacuümverpakking 12 dagen, speciale vacuümverpakking 12 dagen.

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

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

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



Geschikt voor Halal
- met attest.

www.ph-liquid.com

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



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

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



Geschikt voor Halal
- met attest.

Voor toepassing en samenstelling van pekels voor hammen en leverbereiding gelieve te mailen naar info@ph-liquid.com

Bestel nu GRATIS een staal Bufferglucose Clean Label

Info@ph-liquid.com: levering binnen 48 uur.



Barbecue

Niets zo leuk als op een zonnige dag de barbecue aansteken en gezellig buiten genieten. Er is geen enkele periode in het jaar dat er zoveel vlees gegeten wordt als tijdens het bbq-seizoen. En alhoewel de tijd van de grote lappen vlees al lang achter ons ligt, kijkt men tijdens een bbq niet op een grammetje meer of minder. Wij zijn voorstander van een gevarieerde bbq met zowel vlees, vis, groenten, fruit, ... Hierna kan u lekker tips vinden om een geslaagde bbq te organiseren.

VARIEREN IS DE BOODSCHAP

Naast vlees verwachten je gasten ook een leuk assortiment aan frisse groenten. Groenten zijn niet alleen heerlijk naast maar ook óp de barbecue. Ze bevatten veel essentiële voedingsstoffen en zorgen voor kleur op ons bord. Verse kruiden geven extra smaak aan je salades of aardappelgerechtten. Ook noten, geroosterde broodkorstjes en gedroogd of vers fruit geven een extra touch. Met courgette, rode paprika, kleine tomaatjes, ui, champignons en kruiden heb je in een mum van tijd een heerlijk spiesje klaar. Aardappelen kan je perfect in de schil of in alufolie op de barbecue garen.

Wil je de originele smaak van je product behouden dan kan je op de bbq koken in papillot wat wil zeggen dat je het vlees of vis verpakt in alufolie en dat het, samen met wat bouillon of kruidentuiltje gaart in zijn eigen nat. Dit is een ideale manier voor wie vetarm wil bbq'en. De smaken vermengen zich en zorgen voor een heerlijk lekker gerecht.

Mayonaise is en blijft populair maar een dipsaus op basis van yoghurt of plattekaas kan ook heel lekker zijn. Een dipsaus

van magere yoghurt met curry en stukjes appel is een echt top. Hou bij de presentatie van je buffet wel rekening met de lijners en presenteer vinaigrette of slasausen in afzonderlijke potjes. Op die manier kiezen de gasten of ze saus willen of niet.

Marshmallows zijn toppers als het op dessert aankomt maar vers fruit is zeker en vast een gezond alternatief. Een fruitspiesje is snel gemaakt en de kinderen vinden vers fruit altijd heerlijk.

KIES EEN BARBECUETHEMA

100% Belgisch. Van asperges tot Belgisch witblauw rundvlees. Van simpel en puur tot echte smaakexplosies, met de producten van bij ons kan je op de barbecue alle kanten op.

Of

Kies voor een exotisch thema en dompel je gasten onder in een Fiesta Latina, jungle- of Oosters thema. Laat je creativiteit de vrije loop. Met bijhorende (tafel)decoratie maak je er een echt barbecuefeest van!



HOTDOG MET BEENHESP

WORD MEESTER VAN DE GRILL MET DEZE BARBECUERECEPTEN

HOTDOG MET BEENHESP

Ingrediënten

4 hotdogbroodjes
4 sneden gekookte beenham
4 kl mosterd
4 kl honing
4 el mayonaise
2 preiwitten
1 stronkje witloof
1 sjalot
4 el rozijnen
4 el gehakte bieslook
Peper & zout

Recept

Snijd de prei in ringen en snipper de sjalot fijn. Fruit de prei en sjalot aan in wat boter, kruid met peper en zout. Strooi er de bieslook over.

Bak de sneden beenham nog even op de bbq of in de pan. Meng de mosterd met de honing en de mayonaise. Snijd de broodjes open. Snipper het witloof zeer fijn.

Leg de beenham met de gefruite prei tussen de broodjes, strooi er nog de witloofsnippers en de rozijntjes over, serveer met de saus.

KRUIDENBROOD MET RODE PESTO VOOR BIJ DE BBQ



Ingrediënten

1 boerenstokbrood
4 el gehakte kruiden, bv. peterselie, kervel, basilicum, bieslook, dragon,...
1 teentje look, gesnipperd
olijfolie
Voor de rode pesto:
100 g half zongedroogde tomaten
4 el olijfolie
2 el geroosterde pijnboompitten
peper en zout

Recept

Mix alle ingrediënten voor de rode pesto en stamp alles fijn met een vijzel.

Halveer het boerenstokbrood in de lengte en wrijf het in met olijfolie.

Verdeel de look en verse kruiden erover en leg het stokbrood 2 min. aan de zijkant van de bbq.

Snijd of breek het stokbrood in stukken en serveer met de rode pesto.

PLANKJE MET PLAKJES BIEFSTUK, SPIESJE VAN GEGRILDE OCTOPUS EN BROCCOLINI



Ingrediënten

Voor het vlees op de BBQ
2 stukken zesrib (elk ca. 800g)
4 el olijfolie
1 tl zout
1 tl peper

Gegrilde octopus

1 octopus, vers of voorgekookt
1el olijfolie
2 tenen look
½ bussel bladpeterselie, steeltjes en blaadjes
1 laurierblaadje
zeste 1 citroen

Extra

2 el olijfolie
1 el citroensap
snufje chilipoeder

Paprikasausje

1 sjalot
 4 el room
 100 ml groentebouillon
 1 rode paprika
 peper en zout

Broccolini

300 g broccolini
 2 el olijfolie
 1 verse rode chilipeper
 1 teentje knoflook
 zout

Yoghurdip

200 ml Griekse yoghurt
 1 el olijfolie
 1 el citroensap
 1 teentje knoflook
 zout
 2 el verse dille

Recept

Kook de verse octopus:

(Kocht je voorgekookte tentakels? Dan mag je deze stap overslaan). Pel en pers de 2 knoflookteentjes, hak de peterseliesteeltjes fijn. Verwarm 1 el olijfolie in een hoge pot. Stoof de look samen met de peterseliesteeltjes en zeste van citroen. Voeg de octopus toe en kruid met peper en zout. Sluit de pot af met een deksel en laat langzaam garen (ongeveer 50 tot 60 minuten).

Maak de yoghurt dip:

Pers het knoflookteentje. Meng in een kommetje de Griekse yoghurt, olijfolie, citroensap, knoflook, snuifje zout en verse dille. Dek af met folie en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Marineer het vlees:

Meng 4 el olijfolie, zout en de peper in een schaal waar de 2 stukken vlees nipt inpassen. Leg het vee in de marinade, masseer het vlees met de marinade. Zet koel weg.

Maak het paprikasausje:

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Leg de stukken paprika, met snijvlak naar beneden, op een bakplaat. Gril in de oven tot het vel van de paprika zwartgeblakerd is. Plaats de paprika in een kom en dek gedurende 10 minuten af met huishoudfolie. Verwijder de schil en snijd in blokjes. Snipper de sjalot fijn. Stoof de sjalot en paprika aan in olijfolie. Voeg de bouillon en de room toe en laat even inkoken. Mix de saus goed glad. Kruid met peper en zout en houd warm tot gebruik.

Maak de broccolini:

Snijd de chilipeper en het teentje knoflook fijn. Verhit 2 el olijfolie in een grote pan met deksel en fruit de chilipeper en knoflook heel kort. Voeg de broccolini toe en kruid met een snuifje zout. Stoof ongeveer 7 tot 8 minuten. Proef een steeltje om te bepalen of ze beetbaar zijn. Voeg eventueel een scheutje water toe om nog extra te smoren.

Maak de bbq klaar voor direct grillen en stook hem matig tot

matig heet.

Rijg de voorgekookte tentakels op de spiesjes. Of snijd de tentakels van de gekookte octopus af en rijg ze op spiesjes. Meng de 2 el olijfolie met peper, zout, chilipoeder en citroensap. Snipper de bladpeterselie fijn en voeg toe aan de marinade. Besprenkel de octopus met de marinade en leg op de barbecue. Grill ze goudbruin.

Leg eveneens het vlees op de bbq.

Het vlees wordt eerst angebraden boven de hete kolen, 2 minuten aan elke zijden. Laat het nu langzaam garen. Leg het van de hete kolen vandaan en gaar per 2 cm dikte 10 minuten. Is het vlees 4 cm dik, dan garen we 20 minuten op de bbq. Of gebruik een vleesthermometer en bereik 58° in de kern. Neem van de bbq en laat even rusten onder aluminiumfolie. Controleer de kerntemperatuur. Betekenis van de kerntemperatuur via een vleesthermometer:

- 52°C rood, blue of rare
- 63°C halfrood, bloedend
- 71°C medium of à point

Snijd het vlees in dunne plakken en schik ze op een grote serverschotel samen met de gegrilde octopus, broccolini, yoghurt dip en paprikasausje.

Deze schotel kan eventueel verder aangevuld worden met bruschetta, gegrilde pijpajuintjes en groene asperges.

ZOETE RIBBETJES MET KOOLSALADE

**Ingrediënten**

1,5 kg ribbetjes
 2 wortelen

½ rode kool
 1 kleine ui
 1 el gehakte dille
 2 el rozijnen
 2 el mayonaise
 2 el yoghurt natuur
 2 kl komijnzaadjes
 peper en zout

Voor de marinade:

2 teentjes knoflook
 2 el barbecuesaus
 4 el honing
 2 el bruine suiker
 1 el gerookt paprikapoeder
 1 el wittewijnazijn
 1 el olijfolie

RECEPT

Hak de knoflook voor de marinade fijn. Meng met de rest van de ingrediënten.

Leg de ribbetjes in een ruime schaal. Giet er de marinade over en dek af. Zet 1 nacht in de koelkast.

Haal de ribbetjes uit de marinade, en bewaar de marinade. Zet de rooster op de barbecue niet te dicht bij de kolen en bak de ribbetjes in +/- 25 min. gaar. Draai geregeld om en bestrijk ze elke 5 à 7 min. met marinade.

Maak intussen de koolsalade.

Schil en rasp de wortelen. Pel de ui, snijd hem in dunne ringen. Maak de rodekool schoon en snijd in fijne reepjes. Meng alles met de rozijnen, dille en komijn.

Maak een dressing van de mayonaise en yoghurt, kruid met peper en zout.

Serveer de ribbetjes met de salade en de dressing.

GEGRILDE SPIESJES VAN RUND MET TAPENADE VAN DOPERWTJES EN SALADE VAN KRIELTJES EN CHAMPIGNONS

Ingrediënten

400 g biefstuk
 300 g doperwtjes
 1 sjalot, fijngesnipperd
 2 eetlepels olijfolie
 1 takje verse munt
 2 takjes verse basilicum
 250 g Parijse champignons, schoongemaakt
 400 g krielaardappeltjes
 1 krulandijvie (frisée salade)
 2 eetlepels balsamicoazijn
 1/2 busseltje bieslook, fijngesnipperd
 1/2 citroen
 peper van de molen

Recept

Snijd de biefstuk in stukjes en steek ze op een metalen of houten spies.

Mix de erwtjes met de munt, de basilicumblaadjes en 1 eetlepel olijfolie tot een grove pasta.



Meng er de fijngesnipperde sjalot onder en breng op smaak met wat peper van de molen en citroensap.

Kook de aardappeltjes gaar in de schil, giet ze af en snijd ze in stukjes.

Was de krulandijvie grondig en zwier droog.

Snijd de champignons in fijne plakjes.

Meng onder de salade de champignons, de fijngesnipperde bieslook, de lauwe aardappeltjes en wat balsamicoazijn.

Bestrijk de spiesjes lichtjes met olijfolie en grill ze op een hete grillpan of op de barbecue.

Serveer de runderspiesjes met de tapenade van erwtjes en de salade.

YAKITORI MET KOMKOMMERSALADE

Ingrediënten

Voor het vlees:
 600 g varkensfilet
 bamboe satéprikkers
 2 à 3 stengels citroengras
 3 teentjes knoflook
 2 Spaanse pepertjes
 15 g verse koriander
 3 el bruine suiker
 3 el korianderpoeder
 0,75 dl vissaus
 0,6 dl limoensap
 4 el zonnebloemolie



Voor de komkommersalade:

1 komkommer, in blokjes

peper

zout

0,6 dl sushi-azijn

20 g suiker

1 teentje knoflook, geperst

1 tl grof zeezout

1 tl zwarte peper

1 rode ui, fijngesneden

3 el fijngesneden korianderblaadjes

Voor de afwerking:

extra korianderblaadjes

2 el geroosterde en fijngehakte pinda's

2 tl geroosterde sesamzaadjes

Recept

Snijd het vlees in reepjes van 2 cm breed, 3 cm dik en 12 cm lang. Rijg deze reepjes harmonica-gewijs aan de spiesjes. Meng het grofgesneden citroengras met de geperste knoflook, fijngesneden Spaanse pepertjes, koriander, bruine suiker, korianderpoeder, vissaus, limoensap en 2 eetlepels van de olie. Giet deze marinade over de spiesjes en laat 30 minuten staan. Maak intussen de komkommersalade. Snijd de komkommer met de dunschiller in slierten. Breng op smaak met peper, zout en sushi-azijn. Meng verder met de rest van de ingrediënten. Gril het vlees 1 à 2 minuten per kant. Serveer met de komkommersalade. Werk alles af met de koriander, pinda's en sesamzaadjes.

VOORJAARSINFOAVONDEN

Beste collega's,
Hierbij nodigen wij u uit op de nationale infoavonden van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België.

PROGRAMMA

Verwelcoming door de voorzitter

Presentatie 1: Voorstelling van de studie uitgevoerd door de Universiteit van Hasselt met als onderwerp "Hoe richt ik mijn winkel in voor een maximum verkoop?"

Presentatie 2:

Deskundige uitleg over koelgassen. Wat met Freon en de kostprijs van 120 euro en meer voor 1 kg gas!! 30 controleurs zijn aangesteld om bij slagers, bakkers, hotels, enz. het logboek van de koeling te controleren. Wie niet in orde is kan tot maximum 30.000 euro boete krijgen.



Presentatie 3:

Arag: Wat is het verschil tussen een rechtsbijstandsverzekering opgenomen in een polis en een afzonderlijke rechtsbijstandsverzekering? Vanaf wanneer heb je een contractuele afspraak?

Presentatie 4:

Nieuwe partners
 Vakbeurs BIBAC PLUS FRESH september 2019

Het is van belang dat u deelneemt aan deze interessante informatieavonden. Ter plaatse wordt u een certificaat van opleiding overhandigd.

KALENDER VOORJAARSINFOAVONDEN

06/05	Kouterhof Gentbruggekouter 8a, 9050 Gentbrugge
13/05	Coovl, Emile Grysonlaan, 1, Anderlecht (Hoofdingang - gebouw 5)
20/05	ZAAL PAVILJOEN, Grote Markt, Aalst
22/05	De Graanmaat, Grote Markt, Sint Niklaas
27/05	Aldhem Hotel, Grobbendonk
05/06	Borrelhuis, Hasselt
13/06	Syntra, Kortrijk, 20u stipt, Doornikse steenweg 220, 8500 Kortrijk
17/06	Syntra, Brugge, 20u stipt, SYNTRA Brugge, Aula, Spoorwegstraat 14, 8000 Brugge
20/06	Syntra, Ieper, 20u stipt, SYNTRA Ieper, naast het station (nieuwbouw) Grachtstraat 13, 8900 Ieper



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

KIEZEN VOOR HET SLAGERSBEROEP

is kiezen voor een boeiende job met werkzekerheid

**Ben jij de
kandidaat
die wij
zoeken?**





www.bb-bb.be

{GEZOCHT}

Dynamische jongeren (m/v) met ondernemingszin, een creatief brein voor een boeiende job in ambachtelijke ondernemingen met toekomstperspectief. Werkzekerheid en goed loon gegarandeerd!

{PROFIEL}

Werken in een familiale onderneming spreekt je aan. Een creatief brein is een must. Verantwoordelijkheid, orde en initiatief nemen zitten in je natuur. Je bent dynamisch, leergierig en sociaal.

{WIJ BIEDEN}

Een boeiende job met veel afwisseling en verantwoordelijkheid in een warme en familiale werkomgeving met doorgroeimogelijkheden en een aantrekkelijk loon.

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

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!

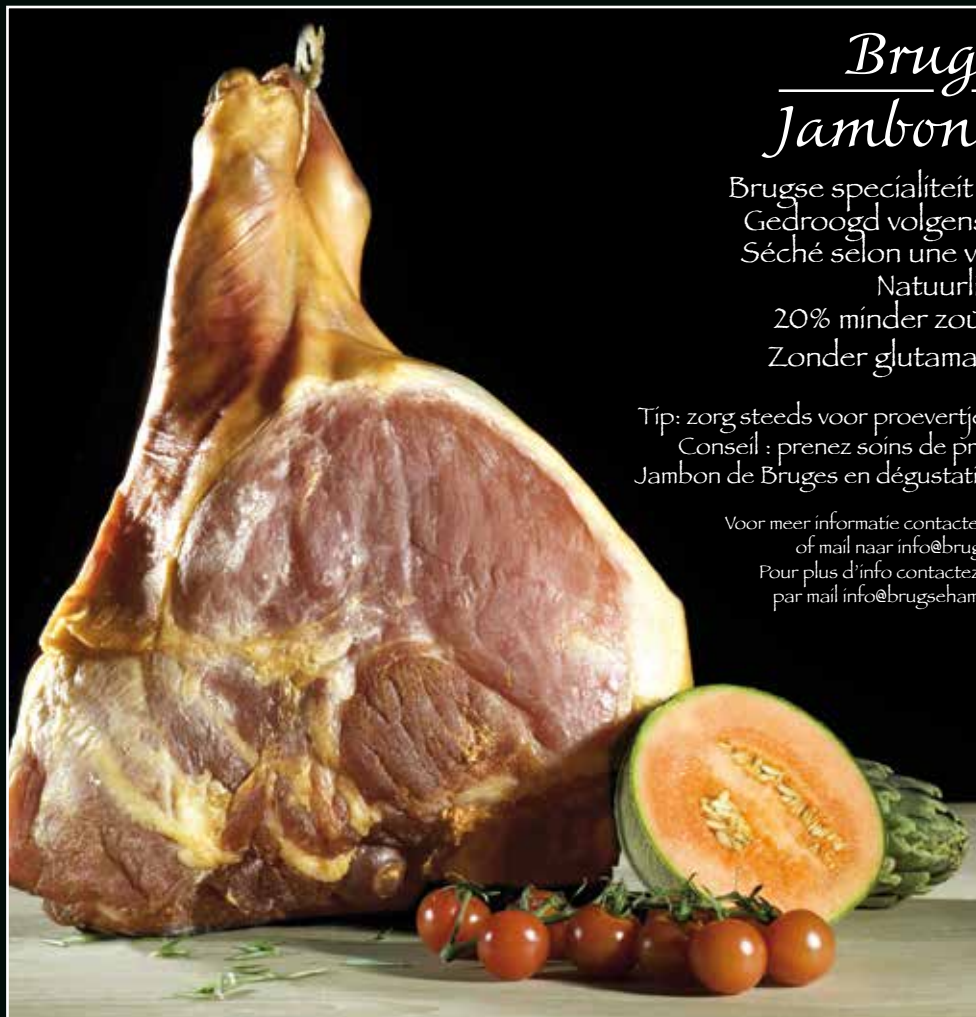
Wedstrijdvraag: WIE SCHREEF HET TECHNISCH ARTIKEL?

Zorg dat we je antwoord vóór 21-05-2019 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, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



SLAGER ... EEN BEROEP MET TOEKOMST!

DOSSIER OPLEIDING

**KIEZEN VOOR HET
SLAGERSBEROEP**
is kiezen voor een boeiende job met werkzekerheid

**Ben jij de
kandidaat
die wij
zoeken?**

(GEZOCHT)
Dynamische jongeren (en/v)
met ondernemersgeest,
een creatief brein voor een
boeiende job en ambitie.
Jijge-oriënteerd met
werkzekerheidsgevoel.
Werkzekerheid en goed
loon gegarandeerd.

(PROFIEL)
Werken in een familiale
onderneming geeft je aan-
tekening. Een creatief brein is een must.
Verantwoordelijkheid,
orde en initiatief nemen
zitten in je karakter.
Je bent dynamisch,
keurig en sociaal.

(WIJ BIEDEN)
Een boeiende job
met veel afwisseling
en verantwoordelijkheid
in een warme en familiale
werkomgeving met
doorgroeiingsmogelijkheden
en een aantrekkelijk
loon.

www.bb-bb.be

DOWNLOAD DE SCHOLENBULAGE OP ONZE WEBSITE EN KIES EEN SCHOOL DIE JE TOEKOMSTROMEN IN VERVULLING LAAT GAAN...

tot ondernemingen die heel wat personeel tewerk stellen. Ondanks deze transformatie zijn de meeste bedrijven erin geslaagd om het familiale karakter, waar medewerkers gehoord worden en waar een ongedwongen sfeer hangt, van hun onderneming te behouden. Wat één van de grootste troeven is om personeel te vinden.

Er moet uiteraard hard gewerkt worden maar dat werk lijkt in niets op het werk in de distributie waar bandwerk de dienst uitmaakt en waar men enkel oog heeft voor winstbejag.

In een hedendaagse slagerij werkt men in teamverband en speelt het sociale contact met de klanten een belangrijke rol. Iedereen heeft zijn taak en kan krijgt de mogelijkheid om door te groeien of uit te blinken in een bepaald onderdeel van het werk.

De ambachtelijke slagers zorgen voor een kwaliteitsvol assortiment. De verkoopsters zorgen voor een perfecte bediening van de klanten en de koks kunnen zich creatief uitleven in het bereiden van gerechten, soepen, salades, ... De ene kan niet zonder de andere en zonder werknemers is er ook geen succesvolle onderneming.

Door de schaarste op de arbeidsmarkt is er werk zat in onze sector. De meeste slagers dragen dan ook goed zorg voor hun teamleden, wat maakt dat al wie een beetje zijn best doet een goede job kan vinden in de ambachtelijke slagerswereld. Werken in de slagerijsector biedt heel wat kansen en uitdagingen. Kansen voor al wie bewust kiest voor een boeiende job en werkzekerheid!

Werkzekerheid en loon naar werken zijn aspecten die maken dat slagers en al wie werkt in de slagerij een zekere toekomst tegemoet gaat. De ambachtelijke slager heeft de mogelijkheden om zich te onderscheiden van de grootdistributie door de klemtoon in zijn eigen zaak te leggen op kwaliteit en authenticiteit. De aandacht die de slager en zijn team aan de klant geeft, vindt de consument niet in de supermarkt.

Zowel de gediplomeerde slager-spekslager als zijn personeelsteam doen er dus goed aan zich regelmatig bij te scholen om op de hoogte te blijven van de nieuwste productieprocessen en trends en om als vakman-voedingsspecialist zijn klant met raad en daad bij te staan en vakkundig advies te kunnen geven.

Hierna publiceren wij de jaarlijkse scholeneditie waarin u, of al wie geïnteresseerd is in de slagersstiel, alle mogelijke informatie kan vinden over de slagerijopleidingen. Geef de poster ter promotie van het slagersberoep een prominente plaats in uw slagerij want jongeren met ambitie en een gezonde kijk op de toekomst zijn nodig om het ambachtelijke slagersberoep alle kansen te geven die het verdient.

Carine Vos.

De inspanningen die de Landsbond en de slagerij scholen de laatste jaren gedaan hebben om het slagersberoep weer op de kaart te zetten, lijken eindelijk te renderen.

We horen van onze scholen dat jongeren steeds vaker bewust voor een beroep in de voedingssector kiezen en dat is een opsteker.

Ook de overheid heeft fors geïnvesteerd in de update van het slagersonderwijs ondermeer door werk te maken van het duaal leren in Vlaanderen en het weer opstarten van technisch slagersonderwijs in Wallonië.

Gelukkig lijkt de perceptie rond het slagersvak eindelijk weer positief. Mede door het feit dat de consument steeds meer respect krijgt voor het werk van de ambachtelijke vakman die garant staat voor een veilig, vers en kwalitatief hoogstaand assortiment. De vakman die een vertrouwensrelatie met zijn klant opgebouwd heeft, doet het vandaag de dag goed. De consument heeft nood aan advies en kan dit gratis krijgen bij de ambachtelijke slager.

Onze slagerijen zijn uitgegroeid van eenmanszaken met de slager achter de kapblok en de echtgenote in de winkel



TER GROENE POORTE - VOEDING VOOR HET LEVEN

Als toonaangevende voedingsschool in Brugge investeert Ter Groene Poorte in toekomstige gastronomen en voedingsspecialisten. Of je nu studeert voor bakker, slager, kok, patissier, voedingstechnoloog of grootkeukenkok: je opleiding aan Ter Groene Poorte vormt je tot een vakman die een open kijk heeft op nieuwe technieken en maatschappelijke trends.

Ter Groene Poorte vormt al decennia het kloppend hart op gebied van opleidingen binnen de voeding. Een school waar je met anderen samenwerkt in een uitstekende infrastructuur. Waar hygiëne, productkennis en vakmanschap de rode draad vormen. Ons onderwijsteam geeft iedere dag kennis en expertise door aan de jongere generatie.

De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen zorgt voor een unieke sfeer en

ontwikkeling, die je enkel bij Ter Groene Poorte vindt. Van startende leerlingen in de eerste graad tot mature jongeren na één of meerdere specialisatiejaren: we zorgen ervoor dat je met creativiteit, vakkennis en passie gevormd wordt tot een persoonlijkheid die als vakman én als mens goed in het leven staat.

Absolute werkzekerheid

Dit schooljaar noteerden we een lichte stijging bij onze slaggers. In moeilijke tijden een absolute opsteker. Gedreven door werkzekerheid, toekomstmogelijkheden én vakmanschap vormen wij iedere dag de slaggers van de toekomst. Al op jonge leeftijd komen onze leerlingen in aanraking met het mooie beroep van slager. De basis krijgen ze reeds mee in de eerste graad waar modules slagereij afgewisseld worden met modules bakkerij en hotel. Een open, brede en sterke kijk dus op de voedingsberoepen die de school aanbiedt.



Slagerijschool



www.tergroenepoorte.be

SMAAKPALEIS & INFOVOORMIDDAG: ZATERDAG 25 MEI 2018

INFOVOORMIDDAG: Zat. 8, 15, 22, 29 juni en 6 juli - **INFONAMIDDAG:** Woe. 12, 19 en 26 juni



Vanaf de tweede graad kan er gekozen worden voor een complete opleiding tot slager. Die opleiding duurt vier jaar en kan zowel op technisch als op beroepsniveau gevolgd worden. Aansluitende kan er nog een specialisatie traiteur gevolgd worden.

Waarom Ter Groene Poorte?

Je opleiding aan Ter Groene Poorte maakt je tot een vakman die een kritische kijk heeft op de nieuwe technieken en maatschappelijke trends. Je komt terecht in een warme school waar de aandacht voor de leerling als mens centraal staat. Je later goed voelen in je job begint hier. Hier moet je je goed voelen als leerling.

Later groei je uit tot slager, maar je weet ook dat alternatieve producten een meerwaarde kunnen bieden. Een slager aan Ter Groene Poorte studeert af als een gastronom die meester is binnen vleeswaren, traiteur en bereide gerechten. De slager is met andere woorden steeds meer een moderne kok geworden.

Binnen onze nieuwe Slagerijschool werk je in een hi-tech omgeving waar hygiëne, productkennis en vakmanschap de rode draad vormen. De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen zorgt voor een unieke sfeer op Ter Groene Poorte. Een toonaangevende school die het kloppend hart blijft op gebied van opleidingen binnen de voeding.

"We zorgen voor een toekomst met absolute werkzekerheid", vertelt Iris Cornette, algemeen directeur Ter Groene Poorte. "Slager worden, blijft een knelpuntberoep, maar op Ter Groene Poorte zetten wij elke dag de troeven van deze mooie stiel in de kijker."

Vandaar ook dat de nieuwe slagerijschool als uithangbord moet dienen. "Hier kunnen onze leerlin-

gen alle facetten uit de slagerij en traiteur leren én ervaren. Bovendien is het een opleiding tot slager met high tech materiaal." Daarmee doelt Cornette op de moderne apparatuur. Naast de nieuwe vleesmachines wordt er tijdens de lessen gewerkt met touchscreen smartboards waarbij de docent met filmpjes en internet werkt om de lessen optimaal te kunnen geven.

Cornette: "Gedreven door creativiteit starten leerlingen bij ons in de eerste graad. Gevormd met vakkennis groeit de voeling met het beroep. Gewapend met passie en ondernemerschap verlaten ze als mature jongeren de school na één of meerdere Specialisatiejaren. Met trots leveren we bekwame arbeidskrachten af die zowel als vakman en als mens goed in het leven staan."

Praktische informatie

Ter Groene Poorte ligt op 500 meter van het Brugse station. Kom je van ver, dan biedt ons internaat een warme thuis. Je verblijft van maandag tot vrijdag bij ons op de campus. Studie en ontspanning wisselen elkaar af. Vriendschappen worden voor het leven gesmeed en als intern ken je ook veel leerlingen uit andere richtingen.

Infomomenten juni

Tijdens de maand juni houden wij iedere woensdag een infonamiddag van 13u tot 17u en iedere zaterdag een infovoormiddag van 9u tot 12u. Deze infomomenten gaan telkens door in het receptiegebouw van de school. Het is dan eveneens mogelijk om uw zoon of dochter in te schrijven voor het schooljaar 2019-2020.

Infovoormiddagen: zaterdag 8, 15, 22 en 29 juni alsook zaterdag 6 juli

Infonamiddagen: woensdag 12, 19 en 26 juni

SLAGERS- TRAITEURSSCHOOL DIKSMUIDE... KLAAR VOOR DE TOEKOMST!



De leerlingen van de Slagers-traiteurschool Diksmuide lieten hun prachtige inspirerende creaties zien tijdens de opendeurdag. De talrijke opgekomen bezoekers konden het reilen en zeilen van de verschillende afdelingen van dichtbij beleven. Naast het proeven, de vele demo's, workshop voor nieuwe leerlingen... waren de absolute publiekstrekkers onder meer de prachtige thema etalages met sierschotels, ambachtelijke vleeswaren en culinaire bereidingen.

Een school met visie... met 60 jaar ambachtelijke ervaring!

De tijd dat het slagersberoep van vader op zoon werd aangeleerd, is al lang verleden tijd. Wie tegenwoordig een ambachtelijke slagerij wil runnen, kan niet om een degelijke opleiding heen. De Slagers-traiteurschool Diksmuide en het centrum voor volwassenenonderwijs leidt al jaren lang mensen op om de knepen van het vak volledig onder de knie te krijgen. Onze opleidingen zijn dan ook alomvattend!

Een krachtige leeromgeving vraagt om de nodige middelen.

Deze moeten voldoende aanwezig, uitdagend, hedendaags en stimulerend zijn. De school investeert hier voortdurend... Sinds kort voldoet de school aan de EEG normen i.v.m. de vergunning tot uitsnijderij voor de cursisten van CVO Cervo-GO & VDAB.

De afdeling slagerij-traiteur beschikt over een modern machinepark waarbij het perfecte evenwicht gevonden wordt tussen moderne technologische ontwikkelingen en ambachtelijk vakmanschap. De vakleraars volgen de vleessector op de voet om zich te specialiseren in nieuwe technieken, betere grondstoffen of



duurzame producten. De school draagt duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel en kan steunen op de technische knowhow van haar personeel. De

afdeling slager-traiteur met haar lange traditie van 60 jaar en als voortrekker in de aanpak van het ambachtelijk vakmanschap is een degelijke vakopleiding, belangrijker dan ooit! Door de snel evoluerende technologie, food en culinaire tendensen gaat de school steeds actief op zoek naar nieuwe methodes om de leerlingen en cursisten klaar te stomen voor het professionele bedrijfsleven. Wij garanderen onderwijs met een opvallend hoog niveau.

Uniek in Vlaanderen

KIES VOOR OPLEIDING SLAGERIJ EN VLEESWAREN & FIJNKOST EN TRAITEUR

- ↪ leer alles over slagerij, vleeswaren, fijnkost en traiteur
- ↪ professionals als vakleraars
- ↪ volledig vernieuwd met moderne snijmachines, koelinstallaties, keukens voor bereidingen, traiteur-accommodatie, ... EEG uitsnijderij
- ↪ reality-slagerij als oefen-omgeving, didactische winkel...
- ↪ stages bij gerenommeerde bedrijven en traiteurs vanaf het vijfde leerjaar
- ↪ te volgen op zowel TSO als BSO onderwijsniveau
- ↪ te volgen in dag- en avondonderwijs, in secundair- en volwassenenonderwijs
- ↪ mogelijkheid tot specialisatie traiteur
- ↪ 60 jaar ambachtelijke ervaring!
- ↪ verblijf in internaat is tijdens de week mogelijk
- ↪ winnaar op diverse competities in binnen- en buitenland
- ↪ ...

Heb je ambities om slager-traiteur te worden of ben je op zoek naar een andere studierichting... neem gerust contact op!

**Slagers-traiteurschool dagonderwijs (TSO - BSO) met internaat
Volwassenenonderwijs CVO
Cervo-GO & VDAB
Kaaskerkestraat 22
8600 - Diksmuide
T 051 51 92 51
www.go-diksmuide.be
www.cervogo.be
www.leerlingenotel.be**

Redactie en foto's:
Bertrand Vande Ginste



KIES VOOR DE AFDELING SLAGERIJ EN VLEESWAREN FIJNKOST EN TRAITEUR



**Uniek in Vlaanderen:
opleiding Slagerij en Vleeswaren & Fijnkost en Traiteur**

Leerkrachten en professionals uit de sector werken samen in de afdeling Slagerij-Vleeswaren en Fijnkost-Traiteur. Ze bouwen een School van de Voeding uit.



GO! Technisch Atheneum Diksmuide
Kaaskerkestraat 22 | 8600 Diksmuide
tel. 051 51 92 51 | www.go-diksmuide.be



CVO VITANT: STERK IN SLAGERIJOPLEIDINGEN VOOR VOLWASSENEN!

CVO Vitant is hét centrum voor volwassenenonderwijs bij uitstek in de Provincie Antwerpen met een arbeidsmarkt gericht studieaanbod.

Opleidingsaanbod voor knelpuntberoepen

CVO Vitant heeft een maatschappelijk en arbeidsmarktgericht aanbod uitgewerkt met o.a. opleidingen in tal van knelpuntberoepen. "Campus PIVA is daarbij de campus bij uitstek voor opleidingen Voeding. Ruim 2.000 volwassenen volgen er één van onze opleidingen in Voeding en dit zowel overdag als 's avonds. De slagerij-opleiding is één van onze paradepaardjes", geeft campusdirecteur Dirk De Wilde aan.

Moderne infrastructuur

De inrichtende macht, de Provincie Antwerpen, investeert hiervoor op al haar campussen in ultramoderne praktijklokalen die toelaten de beroepsgerichte opleidingen op een up-to-date manier aan te bieden.

Zo werd recent op campus PIVA de slagerijafdeling integraal gestript en heropgebouwd volgens de hoogste FAVV-normen en uitgerust met de meest moderne apparatuur. Niet alleen de leerlingen van dagschool PIVA, maar ook volwassen cursisten van CVO Vitant zijn er van 's morgens tot 's avonds in de weer om alle knepen van het slagerijberoep in de vingers te krijgen.



Praktijkgericht

"We richten ons tot elke volwassene die op zoek is naar een arbeidsmarktgerichte opleiding. Onze modulaire leertrajecten laten toe trajecten op maat van elke individuele volwassene uit te werken. Alle opleidingen worden op een praktijkgerichte manier aangebracht. Theorie wordt tot het noodzakelijke minimum beperkt. Dat is ook het uitgangspunt in onze slagerijopleidingen. Je leert er onder vakkundige leiding van onze leerkrachten slagerijtechnieken van karkas tot en met winkelverkoop", zegt coördinator slagerij Kris Boden. "Daarnaast krijgen cursisten ook de mogelijkheid om via praktijkstages de ingeefende technieken verder onder de knie te krijgen."

Duaal leren voor werkzoekenden

CVO Vitant organiseert in samenwerking met VDAB Antwerpen ook de opleiding tot Distributieslager. In een intensieve opleiding van 4 maanden krijgen werkzoekenden toegang tot het slagersberoep. Deze opleiding verloopt via "duaal leren", waarbij je de opleiding deeltijds op Campus PIVA volgt en deeltijds op de werkvloer.

Extra info?

CVO Vitant organiseert op Campus PIVA van maandag 20 tot donderdag 23 mei open-les-avonden. Je ziet er onze cursisten aan het werk. Rondleidingen starten tussen 18.30u en 20u. Op zaterdag 25 mei starten de inschrijvingen voor het volgende schooljaar.

Daarnaast kan je voor alle extra info tijdens de schooldagen van 9u tot 21u (vrijdag tot 15u) bij onze onthaalmedewerkers terecht (tel. 03 242 26 19) of kan je ook op onze website www.cvovitant.be de inhoud van onze modules bekijken.





LEREN OP MAAT

OPLEIDINGEN VOOR VOLWASSENEN

- Diploma secundair onderwijs
ASO en beroepsgerichte opleidingen
- Voeding & drankenkennis
- Nederlands voor anderstaligen
- Gids & reisleader
- Techniek
- Mode
- Hebreeuws



CVO VITANT- CAMPUS PIVA:

**JOUW BESTE KEUZE VOOR EEN
OPLEIDING SLAGERIJ, BAKKERIJ,
HORECA, BEDRIJFSBEHEER,
MODE, GIDS & REISLEIDER**

Bezoek onze open-les-avonden
op 20-21-22-23 mei.
Telefoon: 03 242 26 19



Provincie
Antwerpen

CVO Vitant

Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen • www.cvovitant.be •  op facebook



MAG HET IETS MEER ZIJN?

Volg een **praktijkgerichte slagersopleiding** bij SYNTRA Midden-Vlaanderen en krijg meer voor minder.

- Je leert de slagersstiel al doende in een leerbedrijf
- Je behaalt een officieel erkend diploma
- Je betaalt een scherpe prijs
- Zowel voor jongeren als volwassenen
- 's Avonds of overdag
- Ook via duaal leren

MEER WETEN?

Neem contact op met coach Kimberly Heyndrickx:
kimberly.heyndrickx@syntra-mvl.be of bel 0477 81 12 76.

Wil je als slager graag meehelpen om jongeren op te leiden?

Kimberly helpt ook jou graag verder.

www.werkplekleren.be



INHULDIGING NIEUWE GEBOUWEN

Op donderdag 25 april werden de nieuwe praktijklokalen voor bakkerij en slagerij plechtig geopend in het bijzijn van Minister Guy Vanhengel, collegevoorzitter van de VGC, bevoegd voor Onderwijs.

De state-of-the-art paviljoenen moeten de opleidingen van bakker en slager aantrekkelijker maken en het tekort aan slaggers en bakkers op de arbeidsmarkt opvangen. Zowel de leerlingen van COOVI SO, het secundair dagonderwijs, als CVO COOVI, het volwassenenonderwijs zullen in de nieuwe lokalen les krijgen. De investering bedraagt 8 miljoen euro. Het resultaat zijn gloednieuwe praktijklokalen voor bakkerij, slagerij, een centraal magazijn en lokalen voor brouwer, wijnmaker en likeur en destillatie.

**Speech van Minister Guy Vanhengel
Collegevoorzitter van de VGC bevoegd voor Onderwijs:**

*Geachte afgevaardigd bestuurder van het
Gemeenschapsonderwijs,
Geachte algemeen directeur van de
Scholengroep Brussel,
Beste directeurs en leden van het leraren-
korps,
Geachte genodigden,
Dames en heren,*

*We bevinden ons hier op een onderwijs-
campus met een rijke geschiedenis. In 1951,
68 jaar geleden, werden verschillende scho-
len en opleidingsinstituten samengevoegd
op deze campus in Anderlecht, de Campus
CERIA-COOVI van de toenmalige provincie
Brabant. Een campus die stelselmatig
groeide, en vele generaties Brusselse en
Brabantse jeugd en volwassenen inwijdde
in de geheimen van het vakmanschap van
de bakkers, banketbakkers, chocolatiers,
slaggers, koks en 'fermenteerders' – de brou-
wers en de stokers – en de wereld van de
HoReCa, het toerisme en de tuinbouw.
Vandaag biedt COOVI, het 'Centrum voor
Onderwijs en Onderzoek in de
VoedingsIndustrie en de chemie, een veel-*

*heid aan opleidingen aan, voor leerlingen
secundair maar ook voor volwassenen. 'De
COOVI' is een begrip.*

*Dat is het resultaat van het werk van velen
en van jaren. De Vlaamse
Gemeenschapscommissie, de VGC, komt
om de hoek kijken in 1995, bij de splitsing
van de provincie Brabant. In 1998 is de zaak
beklonken en worden de VGC en de COCOF
schoolbesturen op deze campus.*

*Gaandeweg werkt de VGC aan de verster-
king van het onderwijs, zowel inhoudelijk
als infrastructureel. In 2004 koopt de VGC
'paviljoen 15' – het oostelijke paviljoen
(dichtst bij de Keukentoren) – van de
COCOF, om haar groeiende aanbod een
plaats te geven.*

*2008 is het startschot van één van de
meest opvallende bouwwerken in Brussel:
de bouw van de Keukentoren en de renova-
tie/restauratie van de secundaire school en
het internaat. In 2013 begint een vruchtbare
samenwerking met het gemeenschapson-
derwijs. Scholengroep Brussel ontfermt zich
vanaf dan over de school, het lesgeven en
de pedagogische slagkracht van de COOVI.
De VGC blijft zich engageren voor de infra-
structuur van deze campus.*

*De opening van deze totaal vernieuwde en
volledig uitgeruste opleidingspaviljoenen
bewijst dat de samenwerking een succes is.
Het onderwijs staat sterk en het aantal leer-
lingen en cursisten zit in een stijgende lijn.
Daar hebben de investeringen van de VGC
zeker toe bijgedragen. Vandaag staat de
teller reeds op 37 miljoen euro. Meer dan 8
miljoen daarvan werd ingezet voor de reno-
vatie en uitrusting van de gebouwen 14-15-
16 voor slagerij, bakkerij en destillatie.*

*Maar het verhaal stopt hier niet. Dit jaar
start het GO! en de VGC met de volledige
renovatie van het "gebouw 3", wordt een
Buitenspeldossier voor het secundair
onderwijs – de bouw van een uitdagende
speelplaats – gelanceerd, wordt het uit-
gestrekte rioleringsstelsel op deze campus
vernieuwd en de bouw van een nieuw mul-
tifunctioneel sportcomplex onderzocht.*

*Ik ben ook blij – neen, opgelucht – dat er
dit jaar nog werk wordt gemaakt van een
duurzame oplossing voor de liften van de*

*Keukentoren. Daarmee zal de VGC een
enorme investeringsoperatie van 57 miljoen
euro afronden. Alle onderwijsinfrastructuur
hier op de Campus COOVI is dan in orde
gebracht.*

*Het investeren in de kwaliteit van de onder-
wijsinfrastructuur valt daarbij samen met
de versterking van het onderwijs zelf. De
studierichtingen en het cursusaanbod wor-
den permanent aangepast aan de noden
van de arbeidsmarkt en de nieuwste ont-
wikkelingen in de beroepen. Ook wordt het
onderwijs beter georganiseerd, het GO! zal
haar beide CVO's (centrum voor volwasse-
nenonderwijs) van het GO! CVO COOVI en
CVO Brussel) versmelten tot één oplei-
dingscentrum – dan één van de grootste
van het land – en een meer intensieve
samenwerking tussen het secundair onder-
wijs, het CVO en het Centrum Leren en
Werken.*

Dames en heren,

*Het is met onderwijsprojecten als deze, dat
we stap-voor-stap werken aan
Nederlandstalig toponderwijs in Brussel.*

*Kosten nog moeite worden gespaard om
toonaangevend en innovatief
Nederlandstalig onderwijs neer te zetten.*

*Om u een idee te geven: in de periode van
2000 tot vandaag investeerde de Vlaamse
Gemeenschapscommissie 400 miljoen euro
in de bouw van nieuwe scholen, maar ook
in renovatie, verbetering en uitbreiding van
bestaande en verouderde schoolinfrastruc-
tuur. Daardoor werden in het basisonder-
wijs alleen al 5.400 extra plaatsen gecre-
eerd. De komende jaren komen daar nog
eens 4.300 plaatsen bij. Ook in het secun-
dair onderwijs komen er in totaal 5.000
plaatsen bij. Daarnaast steunt de VGC ver-
nieuwende initiatieven en pilootprojecten,
om zo te werken aan beter onderwijs voor
de Brusselse leerlingen.*

*Ik wens het GO! te bedanken voor de
goede samenwerking. Aan alle aspirant-sla-
gers, beenhouwers, brouwers en stokers
wens ik veel succes met hun nieuwe pavil-
joenen, zodat ze de stiel en het ambacht
nog beter onder de knie krijgen. Ik kijk al
uit naar hun kunnen!*





COOVI
SECUNDAIR
ONDERWIJS

E. Grysonlaan 1
1070 Anderlecht
02/526.56.00
www.coovi.be



OPENDEURDAG
11 MEI 2019 - 12u tot 17u
INFO +INSCHRIJVINGEN
LEERLINGEN IN ACTIE

NIEUWE
PRAKTIJKLOKALEN
VANAF
MAART 2019!



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 RUIE 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.

WERK

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

MATERIAAL

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

ZOEKERTJESBON

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

TARIEF per inlassing	
1x1	€ 10,46
1x2	€ 15,62
1x3	€ 20,87
1x4	€ 26,13
1x5	€ 31,33
1x6	€ 36,54
1x7	€ 41,79
1x8	€ 47
1x9	€ 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

SPIESJES KIPPEDIJEN FIESTA



- 1.2 kg Kippendijenvlees
60 g **Verstegen World Grill Fiesta Peru**
10 Gekookte krieltjes met de schil
10 Mooie Parijse champignons
- Snijd het kippendijenvlees in kleine stukjes.
Meng met de World Grill Fiesta Peru.
Rijg aan spiesen en werk de spies af met een gekookte krielaardappel en een champignon.

Extra passende garnituren: kerstomaat en mini paprika's of sweet bites.

TIP

JE KAN OOK EEN EXTRA STUKJE LIMOEN OP DE BROCHETTE RIJGEN.



HEERLIJK SAUSJE ERBIJ

MENG 1 KG YOGHURT MET 40 G WORLD GRILL FIESTA PERU. EEN HEERLIJKE ZOMERSE SPIES MET VERPRESSEDEN SMAKEN, EEN ECHTE TOPPER!

MEAT & MORE

GEFARCEERD VARKENSHAASJE CHINATOWN

- 5 Varkenshaasjes
25 g **Verstegen Specerijenmix voor Saté met zout**
120 g **Verstegen World Grill Chinatown**
15 Sneetjes Italiaanse ham
Platte lange wortelsneden (0,25 cm dik)
Platte lange courgettesneden
25 **Verstegen Bamboosticks Gunshaped**
- Snijd de varkenshaasjes overlangs envelopsgewijs in. Kruid met de Specerijenmix voor Saté. Strijk rondom en binnenin in met de World Grill Chinatown. Vul met de courgette en wortel en omwikkel met de Italiaanse ham. Steek vast met de Bambooprikkers.

VERKOOPSTIP

VERKOOP MET VERSTEGEN GUTTL FREE PIRTE PERU.



GROENTEN SIDE TIP

GEKOOKTE BLOKJES VAN WORTEL, AARDAPPEL EN COURGETTE MENGEN MET DE VERSTEGEN WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER EN SPECERIJENMIX VOOR SATÉ. MEE VERKOPEN OM WARM TE MAKEN OP DE BBQ.



MEAT & MORE

GEVULDE RODE PUNTPAPRIKA'S

20 puntpaprika's Meng het gehakt met de
1.5 kg Gekruid gemengd Chermoula en de Lahtor.
gehakt Doe in spuitzak. Snijd een
(per kg gehakt 15 g Verstegen Super bovenschijfje van
Gehaktkruiden) de puntpaprika's. Vul de
of 1.5 kg Gekruid kippengehakt paprika met spuitzak.
(per kg gehakt 35 g Verstegen Mix
voor Kippenbraadworst)
5 g **Verstegen Chermoula**
+ 5 g **Verstegen Lahtor**
of **Gamsa Medina**



EXTRA SMAAKBOOST:

2 g Verstegen Yedi Baharat toevoegen.

EXTRA FRISHEID:

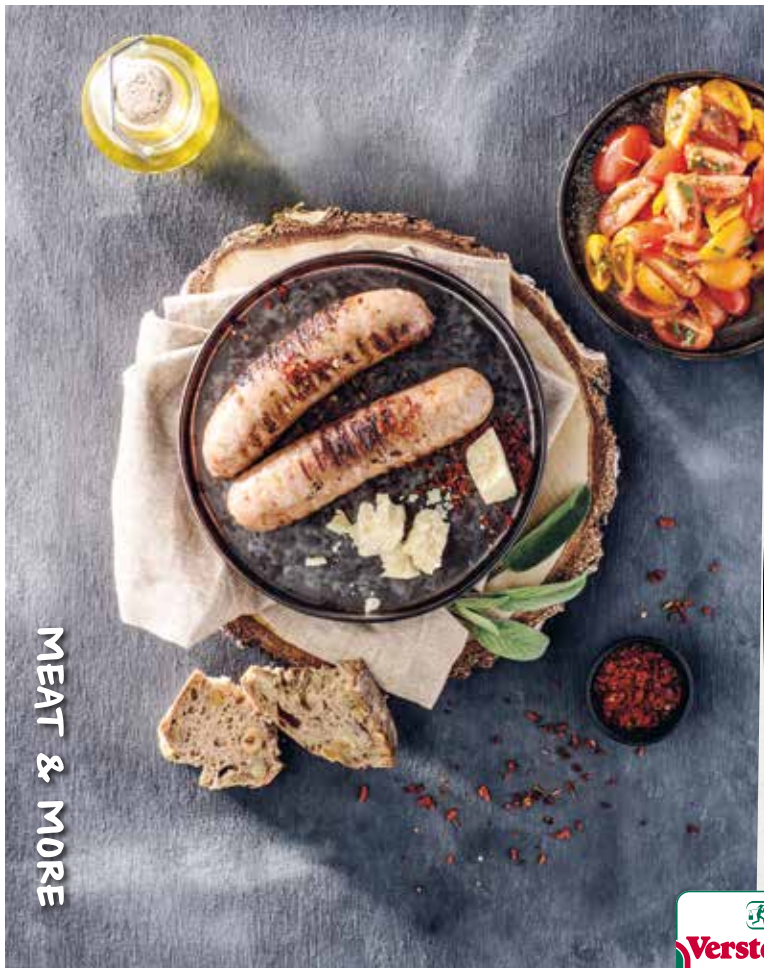
VOEG VERSE MUNT OF PLATTE PETERSELTE TOE. WAT KNOFLOOK EN CITROENZESTE DOEN HET OOK GOED.

EEN GROENTEBOOST

KAN JE GEVEN DOOR HET GEHAKT TE MENGEN MET BRUNOISE VAN PAPRIKA.



MEAT & MORE



MEAT & MORE

ITALIAANSE BBQ WORST

1 kg Gekruid Meng de parmezaan
gemengd gehakt schilfers en de Season
(= 70% varkensvlees en Pepper Harissa of Season
30% rundsvlees) pepper Arabiatta of
40 g Parmezaan schilfers Spicemix del Mondo
Verstegen Varkens- Chimichurri onder het
darmen opgestr. 32/35 gekruid gehakt. Vul af in
30 g/kg **Verstegen** varkensdarmen 32/35 en
Season Pepper Harissa maak worstjes van
of **Verstegen Season** ongeveer 10 cm.
Pepper Arabiatta of
20 g **Verstegen Spicemix**
del Mondo Chimichurri



TASTY INSPIRATION FOR

BAR-BE-CUE

Outdoor & Cooking



World Grill Chinatown

code: 481202 – verpakking 2,5 l

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



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



Versteegen. Enjoy great taste.



Wat is salmonella?

Een salmonella-infectie is een vaak voorkomende voedselvergiftiging. In meer dan 90% van de gevallen wordt die veroorzaakt door de consumptie van met dierlijke uitwerpselen verontreinigd voedsel.

Voedingsmiddelen die met *Salmonella* besmet zijn, hebben niet noodzakelijkerwijs een ander uitzicht of een verdachte geur. Meestal gaat het om **eieren** (en producten die eieren bevatten), **vlees** of **gevogelte** dat **rauw** of onvoldoende gebakken wordt geconsumeerd.

Ieder voedingsmiddel kan echter salmonella bevatten, ook groenten en fruit, vooral als het wordt gewassen met besmet water of in contact komt met besmet rauw vlees.

Zelfs als het vlees goed werd ingevroren, kan het nog steeds gevaarlijk zijn. Zodra de koudeketen wordt verbroken, bestaat er een risico op besmetting. Dat is de reden waarom salmonella-infecties vaker voorkomen in de zomer.

Alleen het door en door **gaar bakken** van producten kan besmetting met de bacterie voorkomen. Onberispelijke **hygiëne** bij de bereiding van maaltijden is noodzakelijk om zich tegen besmetting te beschermen.

Wie wordt door besmetting getroffen?

In de afgelopen 10 jaar is het aantal salmonella-infecties gedaald van gemiddeld 10.000 naar 4000

gevallen per jaar, vooral dankzij een vaccinatie-campagne voor legkippen en fokhennen. Het aantal werkelijke gevallen zou echter veel hoger zijn, omdat veel mensen slechts milde symptomen hebben die soms onopgemerkt blijven. Kinderen lopen een groter risico op een salmonella-infectie: -5-jarigen hebben 5 keer meer kans om besmet te worden dan de rest van de bevolking.

Besmetting van de ene persoon naar de andere

Het risico is groter wanneer de besmette persoon een maaltijd voor andere mensen bereidt. *Salmonella* kan over het algemeen overal voorkomen, omdat het een resistente bacterie is die enige tijd buiten een levende gastheer kan overleven. Vergeet dus niet om uw handen regelmatig te wassen!

Mogelijke complicaties

Meestal heeft een **salmonellose** of salmonella-infectie geen ernstige gevolgen. Ouderen, zuigelingen en verzwakte mensen kunnen er echter zwaarder onder lijden.

De vaakst voorkomende complicatie is **uitdroging**. Daarom is het aangeraden om voldoende te drinken zolang de symptomen aanhouden. Het kan enkele weken duren voordat de darmwerking weer helemaal normaal is.

In zeldzame gevallen dringt de infectie door de darmwand en verspreidt ze zich via de bloedbaan naar verschillende delen van het lichaam. De infectie moet dan onmiddellijk worden behandeld met **antibiotica**.



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

2-IN-1

DEGRES-L +

Het enige reinigings- en ontsmettingsproduct dat tot **4X zo lang meegaat** !



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE





ASPERGES

GROENTE VAN DE MAAND

Asperges brengen de lente in huis. Je kan ongeveer drie maanden (april tot juni) van het witte goud genieten.

Veel te kort voor echte liefhebbers. Asperges hebben een zachte smaak en een heerlijk aroma.

Asperges kweken is een delicaat en arbeidsintensief proces dat onze telers gelukkig perfect in de vingers hebben. Het resultaat is dan ook fantastisch en iets om elk jaar naar uit te kijken.

Wist je dat er naast de bekende witte asperges, ook groene en paarse bestaan? De gekleurde varianten hebben minder zorgen nodig, maar de fijne smaak van hun witte soortgenoten is minder uitgesproken. De drie soorten zijn van dezelfde plant afkomstig, al verschilt de groeiwijze.

ZO KOOP JE KWALITEIT

Let er bij aankoop op dat de witte asperge geen roze of blauwe tint hebben. De kop moet vast en onbeschadigd zijn. Als ze zuur ruiken laat je ze beter liggen. Het onderste deel van de stengel mag niet houterig, hol of droog zijn. Groene asperges mogen niet vezelig zijn. Als je ongeveer 300 tot 350 gram per persoon voorziet, zit je safe.

Twijfel je aan de versheid? Wrijf de asperges tegen elkaar. Als ze een piepend geluid maken, is alles in orde.

LEKKER KLAARMAKEN

Breek de stengeluiteinden voorzichtig af. Hou de top van de asperge zachtjes tussen duim en wijsvinger en schil zorgvuldig van boven naar beneden met een aspergesmesje of dunschiller. Het is belangrijk dat er geen vezels achterblijven, want die smaken bitter en blijven tussen de tanden steken.

De groene asperge heeft een dunnere schil, dus die hoeft je niet noodzakelijk te schillen. Wil je hem toch schillen, leg de groene asperges dan eerst 30 minuten in koud water. Daarna gaat het makkelijker.

Asperges moet je, afhankelijk van de dikte, 8-10 minuten koken in gezouten water. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze gaar. Laat de asperges daarna uitlekken op een keukendoek.

OP JE GEZONDHEID

Asperges zijn rijk aan voedingsvezels en vitamine C. Is het je ook opgevallen dat urine een eigenaardige, scherpe geur krijgt na het eten van asperges? Dat is het gevolg van een aantal vluchtige zwavelhoudende verbindingen die vrijwel meteen in de urine opduiken na het eten van asperges. Niet iedereen zal na het eten van asperges last hebben van deze geur, want niet iedereen kan deze geur in dezelfde mate ruiken. Dit fenomeen doet geen afbreuk aan de voedings- en gezondheidswaarde van asperges. Gelukkig maar.

GOED BEWAREN

Asperges bewaar je het beste gewikkeld in een vochtige doek op een koele en donkere plek. Zo zijn ze een drietal dagen houdbaar. Wil je ze invriezen? Dat kan, maar dan moet je ze eerst even blancheren. Laat ze nadien afkoelen en vries bij voorkeur samen met het kookvocht in. Ingevroren kan je ze makkelijk negen maanden bewaren.

ASPERGES OP ZIJN VLAAMS



Ingrediënten

24 grote witte asperges
4 hardgekookte eieren
1/2 bos verse peterselie
150 g ongezouten hoeveboter
vers geraspte nootmuskaat
peper en zout

Recept

Schil de asperges van kop naar beneden. Snijd het houderige uiteinde af.

Kook de asperges beetgaar in gezouten water.

Kook de eieren 8 à 9 minuten voor een hardgekookt ei. Laat ze onmiddellijk schrikken onder koud water. Pel de eieren en plet ze met een vork.

Snipper de gewassen peterselie fijn. Meng onder de eieren en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Laat de boter smelten en schep er het witte bovenlaagje af. Giet de geklaarde boter bij de eitjes en meng goed door.

Schik de asperges op het bord en schep er de eieren met de boter en de peterselie in een brede strook op, maar laat de puntjes onbedekt.

KALFSTONG MET ASPERGES



Ingrediënten

1 kalfstong
grof gesneden soepgroenten (1 ui, 1 wortel, 1 prei, 2 seldertakken)
sap van 1/2 citroen
2 eierdooiers

200 ml room
200 ml droge witte wijn
2 el gesnipperde peterselie
250 g champignons
500 à 800 g witte asperges
2 el bloem
2 el hoeveboter
peper en zout

Recept

Laat de tong 2 uur in zout water "weken". Ververs 1 x het water. Zet de tong op in warm gezouten water. Laat eens het kookt 5 min doorkoken, giet het water af en vul aan met vers warm gezouten water, voeg de soepgroenten toe en laat 2 uur zachtjes koken.

Haal de tong uit het water en zeef het kookvocht. Maak ondertussen de asperges schoon en blancheer ze in gezouten water gedurende 8 à 12 minuten, naar gelang de dikte van de asperges.

Pel de tong. Snijd het mooiste deel van de tong in fijne plakjes.

Maak de champignons schoon met een borsteltje, snijd ze in dunne plakjes en stoof ze in een beetje boter met peper en zout. Smelt in een andere pan 2 el boter en voeg er 2 el bloem aan toe, roer het mengsel goed door en laat het even opschuimen. Blus met ca. 1 glas kookvocht en de witte wijn, roer tot sausdikte.

Meng in een kom de eidooiers met de room en voeg dit toe aan het sausje. Laat het nu niet meer doorkoken.

Breng op smaak met het sap van de citroen en wat peper en zout en voeg de gestoofde champignons en asperges er bij.

Werk af met de peterselie.

Lekker met gekookte aardappelen.

KORTGEBAKKEN DUNNE LENDE MET DUO VAN ASPERGES



Ingrediënten

4 plakken dunne lende van elk 120 g
2 bundels asperges
hoeveboter
olijfolie
4 stengels lente-ui
1 limoen
verse munt en koriander
50 g gemalen oude kaas
nootmuskaat
peper en zout

Recept

Schil de asperges en breek het houtelige uiteinde af. Snijd de helft van de asperges in 3 stukken van gelijke lengte. Snijd die stukken nog eens overlangs door. Gaar langzaam in een flinke klont hoeveleboter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Zorg ervoor dat de asperges niet bruin kleuren.

Snijd de rest van de asperges met een dunschiller in flinterdunne linten. Doe die in een kom en doe er een scheut olijfolie bij. Breng verder op smaak met de rasp van de limoen en de helft van het sap. Snipper de verse munt, koriander en lente-ui en doe ook deze bij de rauwe asperges. Werk de salade af met de gemalen kaas. Kruid het rundvlees met peper en zout en druppel er wat olijfolie overheen. Rooster op beide kanten op een vlakke grillplaat tot het gewenste bakresultaat.

Schep de in boter gestoofde asperges op het bord. Leg er het rundvlees op, werk af met de aspergesalade en druppel er nog wat olijfolie omheen.

TARENTJE VAN ASPERGES MET VLAAMSE OVENGEBAKKEN HAM

**Ingrediënten**

2 bundels witte asperges
6 eieren
1 bosje peterselie
peper en zout
4 plakjes ovengebakken ham
geklaarde boter
nootmuskaat

Recept

Kook de asperges beetgaar in licht gezouten water. Bekleed inox ringen met de reepjes ham. Snijd de asperges op identieke lengte af en plaats de punten rechtop in de ring, tegen de ham aan.

Kook de eieren hard, plet ze en meng ze met de geklaarde boter en de gehakte peterselie.

Kruid de eieren af met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de ringen eventjes in de oven en vul ze dan met een deel van het eiermengsel.

Ontvorm op warme borden en schik de rest van de garnituur rondom.

ASPERGESOEP MET CROSTINI'S EN PESTO

**Ingrediënten**

Pesto van rucola
100 g rucola
1 teentje knoflook
3 el geraspte kaas (pecorino of parmezaan)
2 el pistachenootjes ongezouten grof gehakt
3 el olijfolie
rasp van ½ citroen

Groene aspergesoep

1 el olijfolie
1 sjalot, gesnipperd
500 g groene asperges, in grove stukken
6 dl kippen- of groentebouillon
peper en zout
garnituur: rucola

Crostini's

1 ciabattabrood, in sneetjes
olijfolie

Recept

Pesto van rucola:

Doe alle ingrediënten in een keukenrobot en mix tot een smeùige massa.

Groene aspergesoep:
Fruit de sjalot in de olijfolie.
Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
Voeg de asperges toe en laat 15 minuten koken.

Pureer de soep met een staafmixer.
Garneer met rucola. Serveer met crostini's en pesto.

Crostini's:
Bestrijk de sneetjes met wat olijfolie.
Rooster de broodjes in de oven of op de grill tot ze krokant zijn

IN GROF ZEEZOUT GEGAARDE KONIJNENRUG, GROENE ASPERGES, ERWTJES, AARDAPPELPUREE MET BRUGGE BLOMME EN EEN VLEESJUS MET KRIEKENBIER



Ingrediënten

2 konijnenruggen
8 aardappelen
2 dl melk
1 klompje boter
80 g Brugge Blomme
1 kg grof zeezout
3 eieren
150 g bloem
4 takjes rozemarijn
250 g erwtjes (mag diepvries zijn)
2 bussels groene asperges
3 teentjes look
1 fijngesnipperde sjalot

4 dl bruine fond (verkrijgbaar in de supermarkt)
1 dl kriebiebier
bruine roux
peper en zout

Recept

Meng het grof zeezout, de eieren en de bloem tot een zoutdeeg. Kleur in de pan de konijnenruggen aan. Schil de aardappelen en breng aan de kook in gezouten water. Schil de asperges en snijd in stukjes van ongeveer 4 à 5 cm. Breng ondertussen water met een snuifje zout aan de kook, dompel de asperges samen met de erwtjes gedurende 4 minuten in het kokend water en spoel af onder koud water. Verwarm de oven op 180°C. Neem een bakplaat, bedek de bodem met een dun laagje zoutdeeg, leg er de aangekleurde konijnenruggen op, verdeel vervolgens de rozemarijn en de look erover en dek af met zoutkorst. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven gedurende 10 minuten, neem de ruggen uit de oven en laat nog gedurende 8 minuten rusten. Maak ondertussen de puree en werk af met Brugge Blomme. Breng 4 dl fond samen met 1 dl kriebiebier aan de kook, kruid met peper en zout, laat inkoken en bind met bruine roux. Stof de fijngesnipperde sjalot aan, voeg de erwtjes, de asperges en een klein scheutje water toe. Kruid met peper en zout. Breek de zoutkorst van de konijnruggen, fileer ze en dresseer op het bord, samen met de groentjes, de aardappelpuree en de jus.

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

Belgische Beenhouwerij



Voor al uw advertenties en vragen kan u contact opnemen met Carine op het nummer 02 735 24 70 of e-mail: carine.vos@landsbond-beenhouwers.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
www.bb-bb.be

AANGEKONDIGDE CONTROLES FAVV

mei/19 ANT Mechelen

ACTIVITEITENKALENDER

29-09-2019 FEEST VAN DE CORPORATIE DER
BEENHOEWERS VAN
SAINT – HUBERT EN OM-
STREKEN

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN
ONZE VOLGENDE UITGAVE VERSCHIJNT OP
2/06/2019. ALLE ARTIKELS, MEDEDELINGEN,
KLEINE AANKONDIGINGEN, BESTEMD VOOR
DIT BLAD, DIENEN UITERLIJK IN ONS BEZIT TE
ZIJN VOOR 21/05/2019. TEKSTEN DIE NA DIE
DATUM TOEKOMEN, WORDEN VERSCHOVEN
NAAR DE UITGAVE VAN AUGUSTUS 2019.

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 6 MEI 2019

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

1/04/19 tot 7/04/19

8/04/19 tot 14/04/19

15/04/19 tot 21/04/19

22/04/19 tot 28/04/19

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,21 en +	€ 7,92 en +	€ 3,67 en +
2	€ 5,58 tot minder dan € 6,21	€ 6,79 tot minder dan € 7,92	€ 3,22 tot minder dan € 3,67
3	€ 4,38 tot minder dan € 5,58	€ 6,01 tot minder dan € 6,79	€ 2,70 tot minder dan € 3,22
4	€ 3,53 tot minder dan € 4,38	€ 5,53 tot minder dan € 6,01	€ 2,46 tot minder dan € 2,70
5	minder dan € 3,53	minder dan € 5,53	minder dan € 2,46

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,50 en +
2	€ 2,38 tot minder dan € 2,50
3	minder dan € 2,38

WAT DOET DE LANDBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
4/04/19	FAVV: Overlegplatform dierlijke bijproducten	F.Vercruyssen
15/04/19	Saveurs & Métiers: overlegvergadering	Ph. Bouillon, C. Vos
25/04/19	Laureaten van de Arbeid	I.Claeys, J.-L. Pottier, F. Vercruyssen, C. Vos
25/04/19	COOVI: opening vernieuwde werkplaats slagerijopleiding	I.Claeys, S. Van Hee
29/04/19	GO (Gemeenschapsonderwijs) : hervorming onderwijs 1ste graad	I.Claeys

ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



Duroc d'Olives varkens krijgen een unieke samenstelling van granen en olijfolie in het voeder. En dat proef je. Met Duroc d'Olives ben je zeker van gezond, mals en lekker varkensvlees.

WIL JE GRAAG MEER WETEN?
Neem dan een kijkje op www.durocdolives.be



SPIERINGGEBRAAD MET GORGONZOLASAU, MARSALA EN SJALOT

Benodigheden

800 g spieringgebraad - 4 dl Duroc d'Olives olijfolie - 600 g krielaardappelen - 1 el gedroogde tijm - 8 sjalotten (niet versnijden) - 1 dl marsala - 5 dl volle room - 300 g gorgonzola cremoso - pezo

Giet de helft van de olijfolie in een braadpan met deksel. Bak hierin het spieringgebraad rondom mooi bruin. Haal het vlees uit de pan en bak ook de volledige sjalotten mooi bruin.

Blus met de marsala en leg het vlees terug in de pan tussen de sjalotten. Plaats het deksel erop en laat het geheel een uur op een heel laag vuurtje rustig sudderen. Bak intussen de sneetjes krielaardappel in de oven met de andere helft van de olijfolie, peper, zout en de tijm: 25 minuten op 170°C. Controleer of het vlees mooi mals is, en haal het met de sjalotten uit de pan. Giet de room in de pan en laat opkoken. Voeg wanneer de romige saus kookt de gorgonzola toe en roer goed om. Kruid af met peper en zout. Snijd het vlees in sneetjes en overgiet rijkelijk met de saus. Serveer met de sjalotten en de krielaardappelen.



HAM AAN 'T
SPIT

AMBACHTELIJKE CHARCUTERIE

OP DE BBQ!

Mager, smaakvol & origineel!

Ons assortiment aan 't Spit met echte spitsmaak, heerlijk in dikke snede op de BBQ of onder de grill!

KIP AAN 'T
SPIT

KIP AAN 'T SPIT
GROENTEN

30%

BBQ lolly's

Leuk voor de kleintjes!
Snijd de Disney worstjes in dikke sneden en steek ze op prikkers.
Maak een 'groentenvariant' met onze Kip aan 't Spit Groenten

DISNEY MICKEY
KIPPENWORSTJE

Onze selectie aan producten, ideaal voor op de BBQ

