

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 15 november 2020 • NR 10



LOKKAAL

★ UPDATE CORONADOSSIER ★ TECHNISCH ARTIKEL: SUCCESVOL DEELNEMEN AAN DE VAKWEDSTRIJDEN 2021 ★
★ FEESTELIJK KONIJN ★ I LOVE LOKKAAL + POSTER ★ GROENTE VAN DE MAAND



Editoriaal

Nauwelijks enkele weken na de start van het nieuwe schooljaar zitten er weer heel veel mensen in hun kot. Al wie kan thuiswerken wordt verondersteld dat te doen, contacten moeten beperkt worden en vertier is al helemaal uit den boze.

Met het eindejaar in zicht wordt niemand vrolijk van deze onwezenlijke situatie. Ook onze ambachtelijke slagers niet. Toch mogen we de moed niet verliezen en blij zijn dat de ambachtelijke slagerijen, als onderdeel van de essentiële sectoren van dit land, de klanten mogen blijven bedienen. Heel veel mensen verloren het afgelopen jaar hun job of zullen hun job door corona verliezen in de nabije toekomst. Zij zien het jaar eindigen in mineur.

Ik weet dat deze situatie heel veel spanningen vraagt van u, uw gezin en uw personeelsteam. Bij de eerste lockdown wisten we hoegenaamd niet wat er op ons afkwam en schakelden jullie je voorbeeldig om. Nu weet iedereen dat des te beter en wachten we angstvallig af hoe de volgende maanden zullen verlopen.

Wat we zeker weten is dat ondernemers ook ziek kunnen worden, dat er medewerkers uit zullen vallen, dat er geen tijd meer komt om op adem te komen en dat er dus goed gepland moet worden om iedereen van een lekkere stukje vlees te blijven voorzien.

Sommigen vragen zich af hoe we ons door die eindejaarsdrukke zullen sleuren. Eerlijk gezegd heb ik er geen idee van maar omdat we altijd van elkaar kunnen leren, vroeg ik een paar leden uit de doeken te doen hoe zij tegen de situatie aankijken en deze drukke periode gaan aanpakken.

Misschien halen jullie uit deze verhalen van collega's extra moed of ideetjes die je in je eigen slagerij kunt toepassen.

Dit laatste nummer van het jaar geeft mij de kans om u allemaal te bedanken voor de waardering die wij van u kregen het afgelopen jaar en ik hoop van harte dat het voor iedereen, ook in deze moeilijke omstandigheden, een succesvol en coronaproof eindejaar mag worden. Veel succes en hou het gezond!

Carine vos

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	48
Prijsvorken - Familie hoekje	49

DOSSIER CORONAVIRUS	5-14
----------------------------------	------

I LOVE LOKAAL + POSTER	30
-------------------------------------	----

ACTUEEL	15, 29, 32-33, 34, 44
----------------------	-----------------------

TECHNISCH ARTIKEL

Succesvol deelnemen aan de vakwedstrijden 2021	16-23
--	-------

WEDSTRIJD

Winaars wedstrijd Brugse Ham	29
------------------------------------	----



Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

**KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUWERS,
SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË**

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

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.



*Beste,
Bij het afsluiten van het werkjaar
2020 houden wij er aan u van
harte te bedanken voor de prettige
samenwerking dit jaar. De voorzitters
van de Landsbond en de redactie van de
Belgische Beenhouwerij wensen u hierbij
alvast een gelukkig 2021 toe.*

Carine Vos



RECEPTEN

Feestelijk konijn.....	36-40
Duroc D'Olives.....	45
Wagyu.....	41-43
Groente van de maand.....	46-47
Verstegen.....	50-52

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

WOORD VAN DE VOORZITTERS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De voorzitters.



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter



CORONAVIRUS

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen. Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het

Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u enkel kan genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest. Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie. Raadpleeg dan ook regelmatig onze website www.bb-bb.be, meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



CORONA DOSSIER DEEL 7

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

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

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

ALGEMENE INFORMATIE COVID-19

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

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

OF

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

OF

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

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

Deze rol kan wettelijk niet door uw arbeidsarts opgenomen worden.

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

HOOG RISICO CONTACTEN (NAUWE CONTACTEN) BINNEN DE ONDERNEMING

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

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

CORONAVIRUS

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

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

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

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

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

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

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

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

Gevolgen voor de zaakvoerder die aan een hoog risicocontact blootgesteld werd

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

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

LAAG RISICO CONTACTEN BINNEN DE ONDERNEMING

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

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

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

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

WAT IS DE SITUATIE BIJ EEN EFFECTIEVE BESMETTING ?

Van de werknemer

Deze valt onder het stelsel van gewaarborgd loon

Van de zaakvoerder(s)

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

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

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

Belangrijk

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

Opmerking

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

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

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

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

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

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

ATTEST ESSENTIËLE PROFESSIONELE VERPLAATSING OP HET BELGISCH GRONDGEBIED

Werkgever

Naam van het bedrijf:.....

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

Adres:.....

2- Gegevens betreffende de werknemer – zelfstandige – onderaannemer

Naam:

Voornaam:

Rijksregisternummer:.....

Woonplaats:.....

Functie:.....

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

Vervoersmiddel:

Traject:

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

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

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

Verklaart de werkgever dat de werknemer:

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

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

Gedaan te op / /

Handtekening



BEENHOUWERS AAN HET WOORD

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

KLASSESLAGER DIRK, LOMMEL



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

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

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

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

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

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

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

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

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

RIK DE FRUYTIER, MENEN



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

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

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

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



CORONAVIRUS

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

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

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

PHILIPPE ROSSEELS, ZELE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ISMAEL MARTIN, LIBIN



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CORONAVIRUS

ERWIN MERTENS (DE KAPBLOK), HEVERLEE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIERRE FLAMENT (BOUCHERIE ABC), BERGEN



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

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

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

men tegen weer en wind.

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

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

Met Kerst en Nieuwjaar sluiten we de winkel.

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

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

CÉDRIC MORTIER, NEVELE



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

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



CORONAVIRUS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VANESSA MARÉCHAL, GÉROUVILLE



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

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

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

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

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

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

CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

MET WACHTAPP LAAT DE SLAGER JE NIET IN DE KOU STAAN

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



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

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

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

WACHTBUBBEL

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

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

QR-CODE

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

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

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



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

**Reserveer je plaats in
onze wachtrij**

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

1 **Wachtenden
voor jou**

RESERVEER EEN PLAATS

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

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



CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

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

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

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

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

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



CREATIEVE SLAGERS GAAN AAN DE SLAG

VAN EN
VOOR DE
BEENHOEWER!

LEKKER EN GEZOND ETEN, RECHT VAN BIJ DE LOKALE BEENHOEWER

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

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

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

DE PORTAALSITE WWW.LEKKER-EN-LOKAAL.BE

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



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

HOE WERKT HET?

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

DIGITALE BETALINGEN

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

WAT HOUDT ZO'N MENU EIGENLIJK IN?

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

KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN

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

RECEPTUREN

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

LOGISTIEKE ONDERSTEUNING

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

VOORWAARDEN

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

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

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

www.lekker-en-lokaal.be
(info@lekker-en-lokaal.be)



Maurice Mathieu



Voor de verdere groei van ons bedrijf zijn we op zoek naar
2 vertegenwoordigers voor de regio's **Turnhout – Hasselt – Leuven**
 en **Oost- en West-Vlaanderen**

Maurice Mathieu is actief in de voedingssector en gespecialiseerd in het maken van dressings, sausen en salades. Wat begon in 1933 met het inleggen van haring, groeide al snel uit tot de welbepaalde 'kip curry' en 'champignon à la grecque'. Sindsdien is het merk Maurice Mathieu welgekend in het Antwerpse maar ook tot ver daarbuiten. Sinds kort zit Maurice Mathieu in een nieuw jasje en willen we het merk verder op de kaart zetten. Daarom zijn we op zoek naar nieuw talent om ons team én ons merk te versterken.

Interesse in deze functie ? Neem contact met ons op via jobs@mauricemathieu.be.

**Schrijf je nu in en ontvang
 GRATIS
 VERPAKKINGSMATERIAAL
 voor de eindejaarsfeesten!**

Pak je klanten in tijdens de eindejaarsfeesten dankzij De Koninklijke Landsbond der Beenhouwers en Sodexo!

De eerste 500 deelnemers die zich vóór 20 november inschrijven, ontvangen gratis verpakkingsmateriaal, 1.000 vellen inpakpapier en 200 zakken die ze kunnen gebruiken tijdens de eindejaarsactie van 2020.

Schrijf je snel in, zodat je deze actie niet mist!

Inschrijven via:
<https://www.affiliatiebeenhouwers.be/>



**Praktijkleerkracht Ter Groene Poort
 levert unieke chocolade(kunst)werken
 aan Train Expo**



Vanaf vandaag, 20 oktober, kan je in Train World terecht voor Expo Choco Loco, een unieke tentoonstelling waar chocolade en treinen worden verweven. Train World is het Belgische treinmuseum van de NMBS, gelegen in en aan het station van Schaarbeek.

"Het Train World Museum heeft ons gevraagd om 23 sculpturen in chocolade te maken die verband houden met treinen in de ruime zin van het woord", vertelt Bruggeling Peter Teerlinck, leerkracht aan Ter Groene Poorte. "Samen met mijn collega Bart Steegmans zijn we acht maanden geleden van start gegaan met het uittekenen en sculpteren van de 23 opgelegde werken. In totaal verwerkten we meer dan duizend kilo chocolade."

Peter Teerlinck maakte zelf 18 van de 23 sculpturen. "Bloed, zweet en tranen, maar ik heb enorm fier op het resultaat. Ik denk dat we de opgelegde boodschap perfect vertaalden in uniek kunstwerken in chocolade. Het assortiment bestaat niet alleen uit treinen, maar uit alles wat eigenlijk bij het spoor hoort. Kom het gewoon eens bekijken."

Expo Choco Loco loopt nog tot eind februari 2021 in het station van Schaarbeek.



Het is bijna zo ver!...

Vakwedstrijden EUROBEEF 2021, Junior Cup en Meesterschapwedstrijd komen eraan!

BELANGRIJKE PRAKTISCHE TIPS



Deelnemen aan de prestigieuze vakwedstrijden EUROBEEF, Meesterschapwedstrijd of voor de jongeren, de Juniorcup, levert onze sector een positief imago op. Uiteraard is winnen het hoofddoel maar ook een onderscheiding met goud, zilver of brons geeft jouw producten meer naambekendheid. In het verleden hebben heel wat winnaars ervaren dat de extra mediabelangstelling en het opwaarderen van je vakmanschap niet te onderschatten pluspunten zijn van de deelname aan de vakwedstrijden. Het is niet alleen een bevestiging van je kunnen maar geeft ook de mogelijkheid om je product(en) te onderwerpen aan het deskundige oordeel van de vakjury. Bovendien zijn de klanten bijzonder fier als hun slager wint en zullen zeker en vast de winnende producten blijven kopen.

“HET EFFECT VAN EEN PRIJS WINNEN IS ECHT GROOT”

De voorbereiding op de vakwedstrijd kost heel wat tijd maar juist dit traject is bijzonder waardevol. Vele ambachtelijke slagers nemen deel met hun bestaande specialiteiten of hebben nieuwe producten ontwikkeld. Je neemt dan best eens echt de tijd om samen je medewerkers te brainstormen, te experimenteren en zo ontstaan er verrassend goede ideeën. Je bent samen op een leuke manier met het ambachtelijk vak bezig.

TIJD EN VOORBEREIDING: SLEUTEL TOT HET SUCCES

- Lees aandachtig het reglement in het vakblad “De Belgische beenhouwerij” of surf naar www.bb-bb.be
- Maak tijdig je planning en werk met een checklist.
- Voor de vlees- en buffetschotels heb je een langere inloopperiode nodig dan je bestaande vleeswarenproducten.
- Fijne presentatie en de millimeter-precieze afwerking zijn een must bij sierschotels.
- Neem voldoende tijd voor een **perfect uitgekende** voorbereiding, bereiding, detailafwerking...

- Test alle producten verschillende keren uit met een testpanel.
- De schotels en de producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving.
- Let op voor contaminatie.

DURF JEZELF EEN AANTAL VRAGEN TE STELLEN. DAT HELPT OM JOUW BESTAANDE PRODUCTEN TE VERBETEREN OF NIEUWE PRODUCTEN TE ONTWIKKELEN.

- Geef de naam van het product voldoende kwaliteitsimago en ambachtelijkheid mee, zodat het aandacht opwekt en de lading dekt.
- Het product moet aan een aantal kwaliteitseisen voldoen zoals smaakverwachting, kleur en voedselveiligheid.
- Is het product binnen het aangeboden assortiment van toegevoegde waarde en heeft het een vers- en ambachtelijke uitstraling. Is het voldoende uniek om klanten te binden en/of nieuwe klanten te werven?
- Likt het product tot kopen door de uitstraling? Denk hierbij aan vorm, kleur, smakelijkheid, ambachtelijke/Bourgondische



*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

uitstraling en verpakkingsuitvoering.

- Is het product voor de consument makkelijk te bereiden en toe te passen in het eetpatroon of eetgedrag?
- Heeft de klant veel of weinig keukenhulpmiddelen nodig? Te veel hulpmiddelen maken het product meestal onaantrekkelijk ingewikkeld.
- Zoek naar producteigenschappen die het gezondheidsimago versterken, zoals bv. Zout- en reductie (zie V.I.S project van De Belgische Beenhouwersbond. Lees de vakartikelen en bekijk de demofilmpjes), allergenvrij, mager, caloriearm en weinig E-nummerhulpstoffen. Alles wat met gezondheid te maken heeft, is elke dag voor iedereen belangrijk en dit blijft zo.
- Hoe goed is de houdbaarheid? Voor consumenten is de houdbaarheidsdatum of ten minste houdbaar tot-datum zeker ook belangrijk.
- Kan men van grondstoffen met een lage kostprijs een product met hoogwaardige kwaliteitsuitstraling maken?
- Ook de prijs van het product moet onderbouwd zijn waarbij van belang is :
 - hoe groot de doelgroep is waar je je op richt;
 - welke verkoopprijs je kunt hanteren in jouw marktgebied.
 - of je kiest voor 'luxe' of 'gewone' klanten en wat wordt besteed aan (luxe) voeding.
- Probeer een product te ontwikkelen dat de concurrentiepositie van producten en bedrijf versterkt bv. ten opzichte van de grootdistributie.
- Een zeer belangrijk aspect is de smaak en mondgevoel van het product. Voldoet het product aan
 - de gewenste malsheid/beet, zoutgehalte, kruidensterkte, vorm/model, kleur, aroma en mondgevoel? Is er de juiste balans tussen de diverse gebruikte ingrediënten?
- Denk bij het ontwikkelen van nieuwe producten aan verschillende toepassingsmogelijkheden in relatie tot het gebruiksmoment zoals bv. BBQ, wokken...
- Het imago van de grondstof of vleessoort kan een belangrijke rol spelen. Denk hierbij aan bv. diervriendelijke landbouw die de populariteit van de vleessoort kunnen bepalen.
- Tijdgebonden producten zoals zomer/winterkost, barbecueperiode, aspergetijd... kunnen invloed hebben bij de productkeuze. Soms zijn producten het gehele jaar door toepasbaar in het assortiment.
- Zijn er bij het bedenken van een nieuw product extra productiekosten door extra investeringen? Ook de verkrijgbaarheid van grond- en hulpstoffen en een eenvoudige productiemethode zijn belangrijk.

- Marketing is een prachtig middel om het nieuwe product onder de aandacht te brengen, waarbij proeverijen organiseren de beste verkoopmethode is. Het is interessant om schoolklassen hierbij te betrekken of om op de 'Week van de Slager' een nieuw product te promoten.
- Opvallende afwijkingen betreffende toevoegingen en declaraties kunnen in strijd zijn met de wet. Goede informatie verzamelen over wetgeving kan latere teleurstellingen voorkomen.
- Een aantal trends waarop men ook nog kan aansluiten zijn:
 - Smaakcomposities die in de belangstelling staan
 - Nieuwe gebruiksmomenten of eetpatronen
 - Een trendy uitstraling en verpakking
 - Sociale- en culturele invloeden zoals bv. geloof, groepsgevoel en cultuur
 - Buitenlandse invloeden
 - Verschuivingen binnen het voedingspatroon zoals minder aardappels en meer luxe groenten
 - Alternatieve voedingspatronen zoals biologische-dynamische voeding

HOU REKENING MET:

- **Smaak en geur:** dit omvat het juiste evenwicht van de smaken. De geur komt eveneens in aanmerking: net zoals voor de smaak is het belangrijk de authenticiteit en het ambachtelijke karakter te respecteren.

Een pastei moet een pasteismaak hebben, een kookworst een worstsmaak met een prefecte beet, m.a.w. laat een origineel ingrediënt de originele smaak van het product niet verknoeien.
- **Uitzicht, presentatie:** dit wil zeggen de mate waarin het visuele aspect aantrekkelijk is, de creativiteit en de innovatie. De harmonie van de kleuren en het praktische en aantrekkelijke karakter van het product.

De esthetische beoordeling, de presentatie... de eerste blik moet aangenaam en zo esthetisch mogelijk zijn.
- **Ambachtelijke, professionalisme, originaliteit:** dit is het unieke creatieve aspect en de originaliteit van de producten, gerechten, sierschotels...
- **Bereidingstechniek:** dit omvat technieken en vaardigheden waarmee een product, bereiding, sierschotel... is samengesteld o.a. cutter-, verhittings-, garneertechniek... uitzicht snijvlak, beet (mondgevoel), smaak, geur...
- **Netheid;** afwerking van de producten, schotelranden... het respecteren van de hygiëneregels.

EUROBEEF & JUNIOR CUP

RUBRIEK 1 : GEBRUIKSKLARE VERS VLEESSCHOTEL

Voor max. 6 aantal personen, bv. Teppanyaki, fondue, gourmet, steengrill, wok, BBQ...

- In deze rubriek zijn de punten voor propagandistische waarde/vleespromotie, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang.

Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, vuile en vette randen, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig, onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.



RUBRIEK 2 : HEDENDAAGSE KOUD BUFFET SCHOTEL OP BASIS VAN VLEESPRODUCTEN

Bv. gebruiksklare vleeswarenschotel, tapassschotel, aperitiefschotel ...

Op basis van vleesproducten.

- In deze rubriek zijn de punten voor afwerking en finesse, originaliteit en creativiteit van uitzonderlijk belang
- Hou vooral rekening met een aantrekkelijke kleurschakering en een strakke, gelijke presentatie, dan oogst dat al veel waardering bij de jury.
- De regelmaat en de schikking van elke snede of stuk is heel belangrijk voor de esthetische beoordeling.

Veel voorkomende fouten

- **Algemene esthetische indruk:** te vol/overladen, te zware achtergrond, te kleine schotel/niet passend, rommelig, te vlak, geen variatie, geen passende garnering, niet vers gewerkt.
- **Samenstelling:** niet-passende samenstelling, onevenwichtige verhoudingen, te veel/te weinig versiering/garnering.
- **Afwerking/finesse:** onharmonische legtechniek, onvoldoende uitgelegd, ligt over de rand, schotelrand vuil, portionering niet goed, lijn niet aangehouden.
- **Propagandistische waarde/vleespromotie:** onsmakelijke combinatie, te eenzijdig; onnatuurlijke kleur, verkleuring.
- **Originaliteit/creativiteit:** te simpel/eenvoudig, foute compositie, achtergrond te weinig.

“Let op de details...”

RUBRIEK 3 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

Gehele kookham **zonder been**, gebraseerde ham of gebakken ham.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatig van kleur, vormafwijking, bleek/flets.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** groene plekken op snijvlak, bruine/rode plekken op snijvlak, bleek/flets, uitgedroogde/verkleurde/grijze rand, te zacht, te stug, witte randjes (eiwitstolling) tussen de deel stukken, kleine gaatjes, plakken vallen uit elkaar bij het snijden, te snel ontvormd.
- **Smaak:** te weinig specifieke ham smaak, te waterachtig, zoetig, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig vlees-ham-aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 4 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

Rauwe ham **zonder been**, al dan niet gerookt.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** zoutuitslag, kleurafwijking, vormafwijking, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** donkere/grijze randen, groene strepen in de ham, afwijking van kleur na het aansnijden, loskomen van het zwoerd, onvoldoende droog/rijping.
- **Smaak:** zoutmaak is te fel aanwezig, vrij droge smaak, zuur, in de kern niet gezouten, geen voldoende rookmaak, teveel rookmaak, ranzigheid.
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 5 - AMBACHTELIJK GEZOUTEN VLEESWAREN

Zoals nootham, filet de Saxe, bacon, buikspek en rookvlees met uitzondering van ham.

Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham

RUBRIEK 6 - AMBACHTELIJKE VLEESPRODUCTEN

Met uitzondering van Parijse worst met een diameter van minstens 75 mm. Alle vleesproducten zoals kookworsten, vleesbrood, pastrami, ... met uitzondering van vleesproducten in rubriek 7. 8. 9. 10. en 11.

→ Vleeswaren heb je op een vakwedstrijd ook niet zo in de hand, bv. er kan altijd een luchtbel of een oneffenheid ingeslopen zijn vacuüm cutteren en vacuüm afvullen kan dit al verhelpen...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** kleurafwijkingen, gerimpelde darmen, strepen en vlekken op het product, slecht afgebonden.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, gelei- en vetafzetting onder de darm, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten/groene vlekken, bruine en zwarte vlekken bij aansnijden, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, kruiden-opeenhoping, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, restanten/kraakbeen/zenen/zwoerd/stempels/vreemde delen.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, muffe smaak, zuur, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** te weinig aroma, onnatuurlijke geur.



RUBRIEK 7 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN LEVER

O.a. pasteien, mousses, leverworsten, paté en croûte...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** spekplaten niet gesloten of los, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** afwijking van kleur na het aansnijden, gelei- en vetafzetting in het deeg, onvoldoende kleurvorming, onstabiele kleur, grijsverkleuring in de kern, luchtgaten, te lichte/te donkere kleur, te zacht, te stevig, de grove delen (korrel) van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zwoerd/stempels/vreemde delen, brokkelig.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, te overheersende leversmaak, zuur.
- **Geur:** te weinig leveraroma, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 8 - AMBACHTELIJKE DROGE WORST

Gerookt of niet gerookt, met uitzondering van salami met een diameter van minstens 75 mm.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, darm niet vol, darm gerimpeld, darm los/slecht afgebonden, te lichte/te donkere rookkleur, ongelijkmatig gerookt, ongewenste schimmel.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatig verdeeld, kleur te lichte/te donker, donkere/harde rand, grijs/groen verkleurd, verkleuringen in de kern/ bleke kern snit niet helder, week/slap, luchtgaten, te vet/te mager, kruiden-opeenhoping, restanten/kraakbeen/zenen/zwoerd stempels/vreemde delen, niet snijvast, korrelig, dicht geslagen, vetzweeten.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te sterk/weinig gekruid, te sterke/te zwakke rooksmak, bitter, zuur, onzuivere/afwijkende smaak, weinig vleesaroma, te vers.
- **Geur:** geen aroma, bedorven, verstikt, ranzig muf/oud, onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 9 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN BLOED

O.a. bloedworst, bloedpens...

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** Eenzijdige bloedworst kleurafwijkingen, witte strepen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** oud bloed gebruikt, te lange wachttijden tussen afvullen en koken, vetafzetting in het deeg, geklonterd zwoerd of spek te koud verwerkt, te lichte/te donkere/matte kleur, te zacht, te stevig, rosé spekblokjes (korrel) spek niet afgebroid, de grove delen (korrel bv. spekblokjes) van de grondstof vallen uit het deeg, kruiden-opeenhoping, brokkelig, niet lang genoeg gekookt, niet gaar, grijs/groenverkleuringen van de korrel bv. tongen en nieren.
- **Smaak:** geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.



RUBRIEK 11 - GELEIBEREIDINGEN

O.a. preskop, kalfskop, Breugelkop...

RUBRIEK 10 - AMBACHTELIJK VLEESPRODUCT OP BASIS VAN GEVOGELTE

Zowel gedroogde, gezouten of verhitte producten, met inbegrip van gevogeltelever.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** ongelijkmatige vorm, snit niet correct, bleek/flets, spek niet gesloten of los, ongelijkmatige kleur, slecht gerold/gewikkeld, te dik/te kort, te licht/te veel gebraden.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** te grof/te fijn, ongelijkmatige verdeling, weinig tekening, te dikke spekrand, te licht/te donker, grijze/groene vlekken, donkere rand, luchtgaten, te vet/te mager, zwoerd/zenen/kraakbeen/stempels/klieren, gelei afzetting, slap/week, droog/taai, stug/gummi, korrelig, geen binding, snijvast.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig vleesaroma, te sterk/te weinig gekruid, onzuivere smaak, ranzig, onvoldoende beet (mondgevoel).
- **Geur:** zuur, bedorven/verstikt, te weinig aroma, muff/oud, onnatuurlijke geur.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** onheldere gelei, kleurafwijkingen.
- **Inwendig aanzicht (snijvlak)/samenstelling/snijdbaarheid:** restanten van been, te veel/te weinig vlees t.o.v. gelei, onzuivere gelei gebruikt, kleurafwijkingen, grijsverkleuring, te zachte/te stevige structuur.
- **Smaak:** te zout, te veel kruiden, geen natuurlijke smaak, flauwe of sterke smaak, zuur.
- **Geur:** onnatuurlijke geur.

RUBRIEK 12 : BEREIDE GERECHTEN OF OVENKLARE GERECHTEN OP BASIS VAN STREEKPRODUCTEN.

Er moet minstens één streekproduct in het gerecht zitten. (de lijst vind je op www.streekproducten.be). De gerechten worden aangeboden in de verpakking die u in de winkel gebruikt. Dus geen schotels, borden etc... Er dient een proefportie voorzien te worden voor de jury. Nagerechten zijn uitgesloten.

In deze rubriek zijn de punten voor originaliteit en creativiteit, afwerking en finesse van uitzonderlijk belang

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te grote/te kleine porties, kleurgebreken, niet passende recipiënt/garnering (versiering), foute verpakking, rommelig.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** foute samenstelling, onaantrekkelijke kleur, onevenwichtige verhouding hoofdingrediënten t.o.v. andere ingrediënten, te weinig/te veel saus, te droog, te slap/week, geen/te veel binding, ligt over de rand, schotelrand vuil.
- **Smaak:** te zout/te flauw, te weinig aroma, te weinig/te veel gekruid, onzuivere smaak.
- **Geur:** zuur, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.



RUBRIEK 13 - SALADES

Op basis van **vlees** en **vis**.

Veel voorkomende fouten

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant):** te vol-overladen, rommelig, kleur te licht/te donker/ongelijkmatig, slecht gevuld, te weinig/te veel garnering, te simpel, verkeerde-foute samenstelling.
- **Inwendig aanzicht/samenstelling:** saus te dik/te dun/olieachtig, niet homogeen, te veel/te weinig hoofdgrondstoffen t.o.v. saus/ andere grondstoffen, te veel/te weinig/te grof/te fijn, droog/hard/ gummiachtig, papperig, slecht verdeeld, recipiënt vuil, onvoldoende verzorgd, portionering niet juist, ongeschikte garnering, onnatuurlijke kleur.
- **Smaak:** te zout/te zuur te zoet/flauw, bitter/ranzig/te sterk gekruid, afwijkende smaak, specifieke smaak ontbreekt, ingrediënten te gaar/te rauw
- **Geur:** zuur, niet fris, niet vers, te weinig aroma, onnatuurlijke geur.

BIJZONDERE OPMERKINGEN

De **schotels** en de **producten** moeten **voldoen** aan de eisen van de huidige geldende **Belgische wetgeving!**

Zij moeten door de deelnemers **persoonlijk** op **ambachtelijke wijze** vervaardigd zijn!

Rubrieken 1 en 2

De afmetingen van de schotels mogen **maximaal 75 cm x 120 cm bedragen**. De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden). Het **maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg**. Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotels eventueel kleine herstellingen uit te voeren.



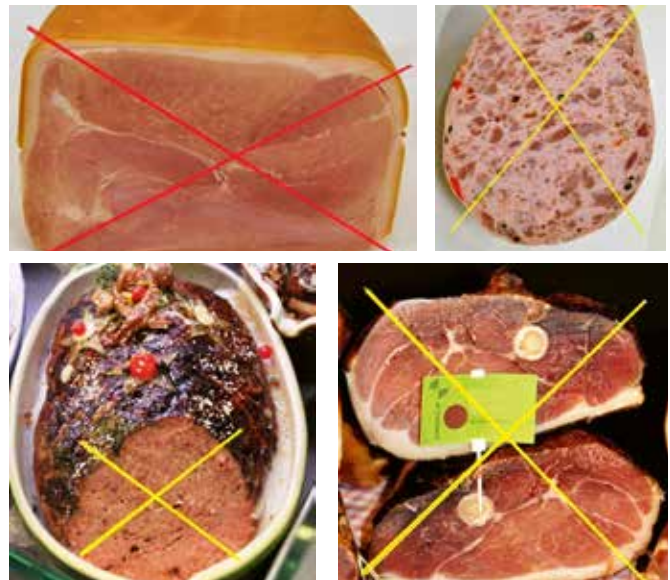
Rubrieken 12 en 13

Bij elke schotel in deze rubrieken, dient een kleine **afzonderlijke proefportie** (wegwerpverpakking) voorzien, die de jury's (4 leden) moeten toelaten de smaak van de hoofdbestanddelen te beoordelen. Garnituren dienen niet voor te komen op de proefportie.

Rubrieken 3 tot en met 11

De vleesproducten in deze rubriek moeten als een **volledig product aangeboden worden, dus niet doorgesneden** en niet aangegesneden. Met uitzondering van terrines, zullen de vleeswaren door de organisatoren op neutrale dienbladen geplaatst worden.

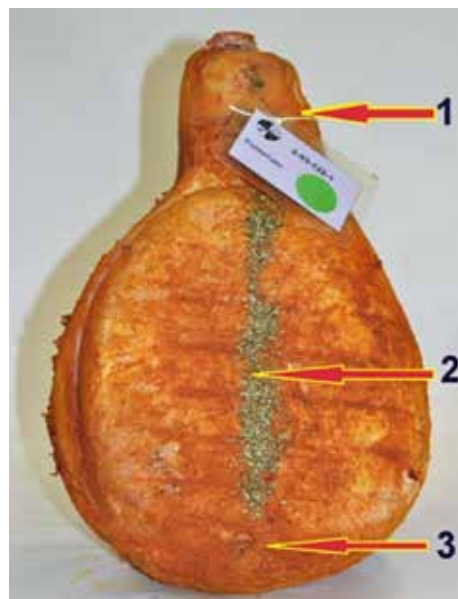
NIET door- of aansnijden!



MEESTERSCHAPWEDSTRIJD

RUBRIEK 1 - AMBACHTELIJKE KOOKHAM

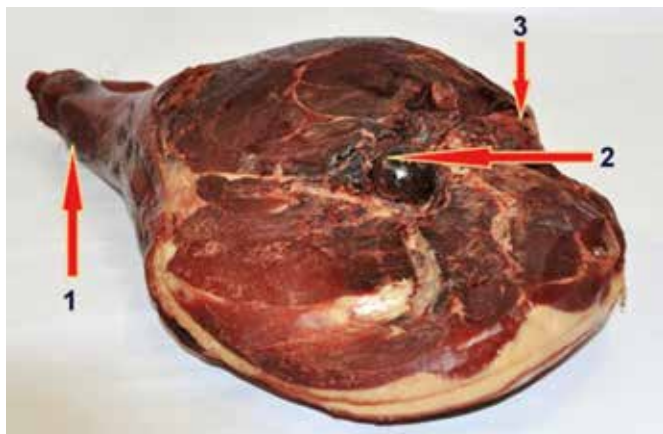
Beperkt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en boegpijp.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke kookham

RUBRIEK 2 - AMBACHTELIJKE GEZOUTEN HAM

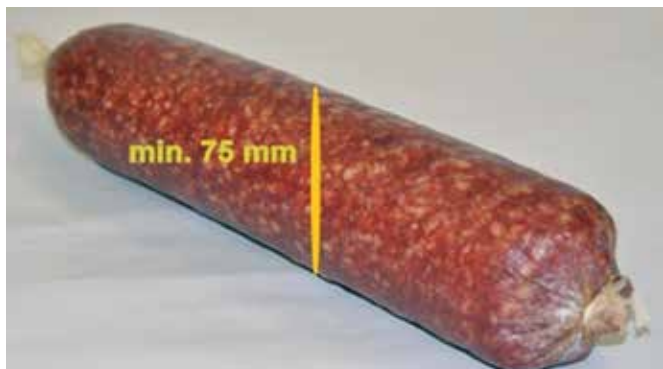
Rauwe ham, met been, zijnde schenkel of boegpijp, al dan niet gerookt.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gezouten ham

RUBRIEK 3 - SALAMI

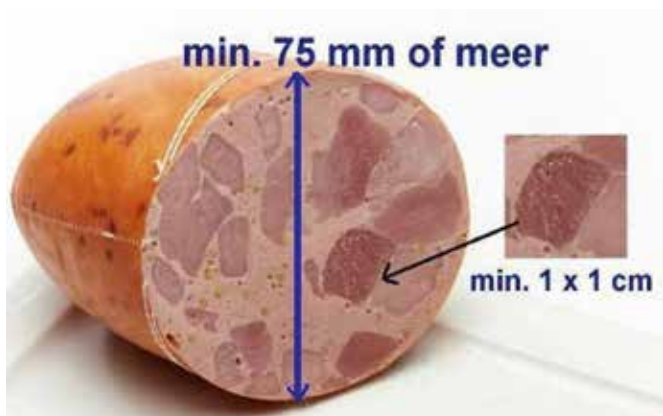
Met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke gedroogde worst

RUBRIEK 4 - PARIJSE WORST

Met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1cm x 1cm. In kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.



SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

1. Gekookte beenham

- soort vlees: varkensham (geen andere soorten, reden, moeilijk vergelijkbaar)
- volledige ham met been, schenkel en bil, mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb. Cobourg snit)
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en of gebakken zijn als afwerking
- mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn, dus een volledige ham

2. Rauwe beenham

- soort vlees: varkensham (geen lam, wild enz. om reden dat de producten moeilijk te vergelijken zijn)
- gedroogd met been, schenkel en bil, mergpijp, met of zonder heupstuk (niet open gesneden en geperst)
- schaambeent mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.

3. Salami

- Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb. rund, varken, paard, gevogelte, lam enz.
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.
- mag binnenin een garnituur gebruikt worden vb. peperbollen paprika enz.
- mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn

4. Parijse worst

- een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.
- de korrel mag niet gemalen zijn de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn darmkaliber moet minstens 75 mm zijn er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runder zakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm *mag aan de buitenkant afgewerkt zijn er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb. mosterdzaad, groene peper, paprika enz.
- mag niet aangesneden of doorgesneden zijn.

Veel voorkomende fouten: zie ambachtelijke vleesproducten



BELDOS
FOR A BETTER FILLING

3, 8, 15 L snel afneembare trechters

half vaste, vaste luchtige producten, met of zonder stulpijjes

temperatuur van -10° tot +110°

snelheidsregeling

recepten opslaan

tot 50 doseringen per min

snel reinigbaar & makkelijk in gebruik

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE

TEST JOUW PRODUCT IN ONZE DEMORUIMTE!







aardappelpuree sauzen rijstpap salades (surimi, lip-curry, vleessalade)

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen) + 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com

Beco® **POLYESTER & INOX**
Roest en Corrosie vrij

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





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

www.becopanel.be

SLAGERS VARKEN

*Proef ons vakmanschap.
Lekker en gezond!*



Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie









Bijzondere opmerkingen

Alle producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving. Zij moeten door de deelnemers persoonlijk vervaardigd zijn. De producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn. Producten die niet tijdig opgehaald worden, worden eigendom van de organisatie en gaan naar liefdadigheidsinstellingen uit de regio.

De **vleesproducten** moeten als een **volledig product** aangeboden worden, dus **NIET AANGESNEDEN**.

In de volgende BB edities zullen we nader ingaan op de analyses bij technologische bereidingsfouten van o.a. uiterlijk uitzicht, aanzicht snijvlak, geur en smaak, consistentie...

Bekijk ook de instructiefilmpjes en foto's op www.bb-bb.be
Alvast veel succes!

Redactie en foto's:

Em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven

Norbert Van Speybroek - R & D Piloot Rejo

Bertrand Vande Ginste - Ere Vakleraar Slagers-Traiteursschool Diksmuide



Hoe kunt u de vervaldatum van uw producten verlengen?

Elk jaar wordt er in Europa 88 miljoen ton voedsel weggegooid. Een van de belangrijkste redenen hiervoor is de vaak zeer korte THT (Ten minste Houdbaar Tot-datum) voor voedingsproducten. Het goede nieuws is dat het nu mogelijk is om de houdbaarheidsdatum te verlengen om ervoor te zorgen dat voedsel langer leeft en om verspilling te voorkomen.

Bovenal, begrijp Biofilm

Om te begrijpen hoe de houdbaarheidsdatum van producten kan worden verlengd, is het noodzakelijk om vertrouwd te raken met biofilm.

Een biofilm ontstaat op basis van een kleine nest van bacteriën rond een feest: organische resten. De bacteriën ontwikkelen een matrix om zich aan het oppervlak te hechten en zich te beschermen tegen agressie van buitenaf (bijvoorbeeld reiniging). Goed geïnstalleerd in hun nieuwe nest, woekeren ze en vermenigvuldigen ze zich.

Als de bacterie zich verkrampst begint te voelen, is het tijd om de kolonie uit te breiden! De biofilm geeft zijn troepen vrij om nieuwe ruimtes te veroveren en zijn aanwezigheid te verspreiden naar andere ruimtes.

Kortom, de biofilm is het hoofdkwartier van de bacterie! En helaas leeft 99% van de bacteriën in de vorm van een biofilm. Ze spreiden overal waar het goed is om een gezellig nest te maken! Scheuren, hoeken, bekraste gebruiksvoorwerpen, smalle holtes, ... of slecht gereinigde oppervlakken die echte bacteriële nesten zijn. Pas op voor ingeokoekte organische resten!

Biofilm is een constante bron van besmetting door de onvoorspelbare uitstoot van bacteriën.

Een gevaar voor voedsel

Deze nesten van bacteriën zijn een reëel gevaar voor het voedsel. De zuiverheid van de installaties hangt immers rechtstreeks samen met de kwaliteit van de afgewerkte producten: als de productie-infrastructuur besmet is met bederfveroorzakende bacteriën, kunnen deze bacteriën het voedsel besmetten, dat sneller bedorven zal worden. De meest voorkomende biofilmvormende bacteriën in voedselverwerkende bedrijven zijn : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Campylobacter spp*.

Een biofilm kan verschillende soorten bacteriën bevatten maar ook virussen, fagen, toxines, ... iedereen is welkom. Het doel van de reiniging is dus om deze biofilm te elimineren en zo het risico op besmetting te verminderen.

Wat is de oplossing voor biofilm?

Niet alle reinigingsmiddelen zijn dezelfde als het gaat om biofilm.

Bacteriën die leven in de vorm van een biofilm zijn tot 1000 keer beter bestand tegen conventionele reinigingsmiddelen. Conventionele reiniging is niet voldoende om de uitdagingen van de biofilm aan te gaan.

Het is nu echter wetenschappelijk bewezen dat reinigingsmiddelen op basis van enzymen speciale vermogen hebben om de biofilm en zijn beschermende membraan aan te tasten. Door de matrix van deze nesten bacteriën te verwijderen, stellen de enzymen ze bloot aan een diepe desinfectie. De infrastructuur is dan schoner en het risico op voedselverontreiniging wordt verminderd.

Omdat de producten minder aan bacteriën worden blootgesteld, worden ze gespaard van besmetting en zijn ze langer houdbaar, waardoor voedselverspilling wordt vermeden.

Enzymatische reinigingsmiddelen die regelmatig en preventief worden gebruikt, zijn daarom het beste wapen in de strijd tegen de verspreiding van bacteriën en infecties.

Wilt u meer weten over het assortiment enzymatische producten van Realco of wilt u advies over hoe u een perfecte hygiëne in uw slagerij kunt garanderen, neem dan contact op met onze Hygiëne Expert Ayman Amin op 0473/96.36.68.



Profiteer van het winteraanbod* bij al onze partners en op het online bestelplatform www.clickandclean.be door de code " BOUHIVER20 " te gebruiken.

* Geldig voor elke levering tussen 15/11/2020 en 31/12/2020.

PROMO

Geniet nu van onze winter- promoties



Uw hygiëne expert !

* Korting op het totaal van de bestelling afgetrokken van de netto aankoopprijs (= netto aankoopprijs excl. BTW, kortingen afgetrokken). Geldig op alle leveringen tussen 15/11/2020 en 31/12/2020.

- 10%

vanaf 500€*

- 15%

vanaf 800€*

- 20%

vanaf 1.200€*

- 25%

vanaf 2.000€*

REALCO
ENZYMES FOR LIFE





LOKKAAL

Bedankt dat u
LOKKAAL  koopt bij de
ambachtelijke slager



www.bb-bb.be

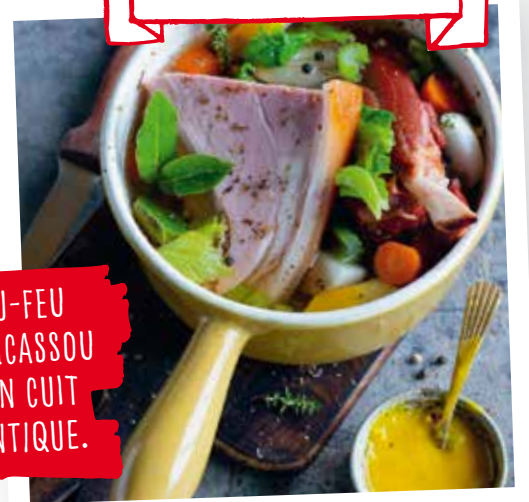
Imperial stelt voor:

ONZE NIEUWSTE INNOVATIES

ONTDEK AL ONZE
RECEPTEN OP

MY.IMPERIAL.BE

POT-AU-FEU
MET MARCASSOU
JAMBON CUIT
AUTHENTIQUE.



HAZELNOTENSALAMI



- ✓ GEMAKKELIJK TE SNIJDEN OP SAM MACHINE
- ✓ PUUR PRODUCT BEREID UIT 115G VLEES
- ✓ ZONDER TOEGEVOEGDE SMAAKVERSTERKERS EN KLEURSTOFFEN
- ✓ OP SNEE

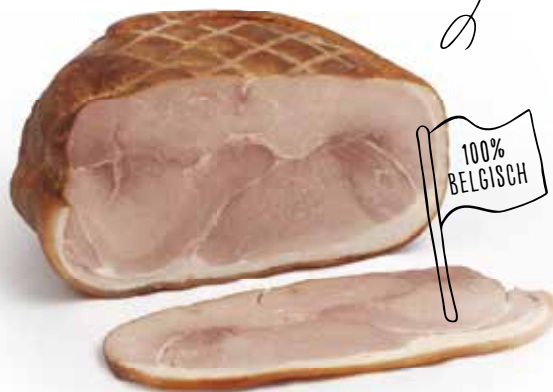


GEROOKTE SALAMI MET KNAPPERIGE STUKJES GEPELDE HAZELNOTEN VOOR DE ULTIEME SMAAKSENSATIE.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

- ✓ ARTISANAAL EN DUBBEL GEROOKT OP BEUKENHOUT
- ✓ 100 % BELGISCHE VARKENS
- ✓ MANUEEL ONTBEEND, GEEN SNIJVERLIES
- ✓ ZONDER TOEGEVOEGDE SMAAKVERSTERKERS EN KLEURSTOFFEN



EXTRA GEROOKTE HAM, DE UNIEKE ROOKSMAAK BRENGT JE INSTANT NAAR DE ARDENNEN.



100%
BELGISCH

VIND MEER VERRASSENDE
RECEPTEN EN PRODUCTEN OP

MY.IMPERIAL.BE
28 | DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ


Imperial

PARTNER VAN DE VAKMAN

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem
09 370 02 11 | deli@imperial.be

WIL JE DIRECT DE NIEUWSTE TRENDS
EN INSPIRATIE ONTDEKKEN?

VOLG ONS OP

FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS

Proef de Europese trots - Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'



Kalfsvlees is een echt paradepaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur: blanquette, escalope milanaise, ossobuco, orloffgebraad,...

Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel.

De Europese campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1000 goede ideeën' wordt ook in het najaar in de kijker gezet.

Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. Vanaf midden oktober loopt een onlinecampagne met inspirerende artikels en een promotiefilmpje. De komende weken gaan ook influencers aan de slag met kalfsvlees. In culinaire vakbladen worden artikels en recepten gepubliceerd.

Ook u als slager kan meewerken aan het succes van deze campagne. Zorg met het originele campagnemateriaal voor de nodige zichtbaarheid op uw verkooppunt

en bestel via onderstaand formulier de receptenleaflet (verpakt in een handige display). Wedden dat uw klanten kalfsvlees opnieuw met stip op hun menu zullen zetten?

Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiele smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te zwoegen in de keuken. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten, ongeacht het seizoen.

BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL KALFSVLEES

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

Naam.....

Voor naam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:.....Tel:.....

Datum

Handtekening:.....



Winnaars wedstrijd BB09

Brugse Ham / Jambon de Bruges

Degroote Marc, Zarren
Boucherie Pottier, Fléron
Beenhouwerij Rosseels, Zele

Als er al iets positiefs voortkomt uit deze wereldwijde gezondheids-crisis is het wel het hernieuwde vertrouwen van de consument in de lokale handel.

Dat de coronacrisis een duidelijke impact heeft op het koop- en het eetgedrag van de Belgen lijkt geen twijfel. 20% van de consumenten zegt vandaag de dag te kiezen voor lokale producten en lokale handelaars en geeft aan dat ze dat waarschijnlijk in de toekomst ook willen blijven doen. Een statement van de consument dat kan tellen.

Als ik zie hoe onze ambachtelijke slagers dagelijks de crisis trotseren om hun klanten het neusje van de zalm te kunnen blijven geven, ben ik oprecht fier op onze sector. Onze slagers hebben zich vanaf het begin van deze crisis aangepast aan de nieuwe regels en aan de nieuwe situatie. Geen inspanning was te groot om de mensen te kunnen blijven bedienen en dat loonde ook. De consument apprecieerde deze inspanningen.

We hadden deze zomer niet in de gaten dat we vlug terug in de miserie zouden zitten. Met de nieuwe lockdown komt een nieuwe golf van onwetendheid en angst. En dat net voor de drukste periode van het jaar. Ik weet dat heel veel leden onzeker uitkijken naar de feestperiode en hoe die georganiseerd moet worden. Met de ganse familie aan de feestdis zal niet op het programma staan. En weer moeten onze slagers zich aanpassen...Hele kalkoenen zullen niet afgehaald worden en het aantal personen rond de tafel zal drastisch beperkt worden. We moeten dus rekening houden met kleinere porties.

Het is nu vooral zaak om ervoor te zorgen dat u en uw team gezond blijven en tegelijkertijd dat de klanten kunnen bediend blijven worden. Heel veel slagers hebben ondertussen een afhaalsysteem of webshop op poten gezet. Dit kan helpen om de klanten met gerust gevoel te laten winkelen bij u.

Omdat heel veel slagers hun klanten willen laten weten dat ze blij zijn met het hernieuwde vertrouwen in de lokale handel, publiceren wij in dit nummer een affiche die dat duidelijk aangeeft aan uw klanten. Hang ze op in de winkel of projecteer ze op uw winkelscherm. Dat vraagt niet veel moeite en geeft de klant een fijn gevoel. Doen!



LOKAAL

**Bedankt dat u
LOKAAL  koopt bij de
ambachtelijke slager**



www.bb-bb.be

**REALISEER JE IDEEËN DOOR DE BUFFERGLUCOSE
TECHNOLOGIE CLEAN LABEL TOE TE PASSEN MET
EEN MINIMUM AAN E-NUMMERS BEPERKT TOT
KNO2 OF KNO3 - FOSFATEN!**

**Door het technische team PH Liquid
Belgium Nv en Belgosuc Nv.**

Buffersystemen en bufferfilms kunnen vleesproducenten ondersteunen in preventie tegen schadelijke voedingsinfecties door schadelijke kiemen en bacteriologische besmetting door salmonella, listeria en E.coli O157:H7.

Door toepassing van buffersystemen in de bereiding van verhitte vleesproducten zoals ham, bacon, vers gezouten en/of gerookte bacon voor snijden en voorverpakking, wordt verdere gasontwikkeling vermeden en de kleur, smaak en geur van het product blijft optimaal voor de duur van een langere houdbaarheid.

Bufferglucose technologie

Als wereldleider op het domein van buffersystemen en bufferfilms volgens octrooientoepassing voor verse en alle verhitte vlees-, lever- en visbereidingen, gerijpte en gecuurde vlees- en visproducten.

Bufferglucose (BCL) is een geconcentreerd biologisch evenwichtig extract van fructose-glucose syrup, natural flavor fermented sugar, natural plant-herbal extracts, voor een gezonder product. Het gebruik van Bufferglucose (BCL) resulteert in een productiesysteem met 50% minder natriumchloride en 30-50% minder nitriet om een gezonder eindproduct te bekomen. Buiten de fysiologische werking tegenover de regelmatige ontwikkelingen der pekelbacteriën bezit het ook nog andere regulerende werkingen die voor de technologie van de vleeswarenbereidingen van zeer groot belang zijn.

Door de mild reducerende werking van fructose-glucose syrup, natural flavour fermented sugar, natural plant-herbal extracts wordt ervoor gezorgd dat de nitraatreacties regelmatig verlopen en zo gekozen dat de pH van het vlees binnen zijn natuurlijke grenzen behouden blijft.

Dankzij zijn correcte en gecontroleerde samenstelling combineert Bufferglucose (BCL) een hoge veiligheid met een gega-randeerd effect.

Gezien zijn hoge activiteiten moeten de voorgeschreven hoeveelheden evenals de werkwijze stijpt nagevolgd worden, wil men van Bufferglucose (BCL) de voordelen ten volle benutten.

Door het gelijktijdig gebruik van Bufferglucose (BCL) en Bufferfosfaten

wordt er een buffer gevormd die de essentiële pH op zijn waarde stabiliseert, zelfs indien er zich ongunstige omstandigheden voordoen.

In samenwerking met Bufferglucose (BCL) dat een zoetzuur medium is, vormen de mild alkalische Bufferfosfaten een buffer van de gewenste pH, die door zijn bufferende werking deze pH, ook onder ongunstige omstandigheden, op de doeltreffende waarde stabiliseert.

Bufferglucose (BCL) vindt zijn aanwending bij de vervaardiging van pekelen- en rookwaren en biedt buitengewone voordelen tegenover andere tot hiertoe gebruikte producten dit in het bijzonder voor verhitte ham. Niet alleen het bereidingsproces, maar ook de kwaliteit en de verteerbaarheid van de met Bufferglucose (BCL) bereide vleeswaren worden opmerkelijk verbeterd.

Gezien slechts natuurlijke substanties, zoals fructose-glucose syrup, natural flavour fermented sugar, natural plant-herbal extracts in zijn samenstelling voorkomen, is Bufferglucose (BCL) door de wetgever volledig toegelaten en bestaat er niet het minste fysiologisch bezwaar tegen zijn gebruik.

De toevoeging van Bufferglucose (BCL) bespoedigt bij pekelen het door nitraat of nitriet ingezet kleurproces. Daarbij wordt het overtollige nitriet in de worst en in de vleesmassa verregaand verminderd tot 30-50%. Verder werd er vastgesteld dat de toegelaten hoeveelheid van het steeds fysiologisch toch steeds bedenkelijk nitriet tot bijna de helft kan verminderd worden.

Vleesproducten vervaardigd met Bufferglucose (BCL) zien er niet alleen smakelijker uit, ze hebben inderdaad een beter aroma en een veredelde smaak. Dit valt vooral op bij waren die gedurende een langere tijd dienen bewaard te worden.

Bij verhitte worsten geeft Bufferglucose (BCL) een malse en toch knapperige darm, terwijl bij rauwe worst zich een pittigere aromatische smaak ontwikkelt (salami gamma).

Dankzij zijn antioxidante eigenschappen remt Bufferglucose (BCL) het ranzig worden af, zodat een langer vers blijven gewaarborgd is met een gewaarborgd buffersysteem.

**The up to Date Meat Industry:
Technology - Economy -
Line-productions**

PH LIQUID



**Bufferglucose Clean Label®
replaces e-numbers**



**Buffer pH waarde 5.4 - bewaartijd 10 dagen -
t° min. 2 °C - max. 4 °C.**

**Bereiding van puur runds-,
varkens-, kalfsgehakt met
Bufferglucose Clean Label® (BCL)**

Rundsgenhakt

50 kg spiervlees + vet

5 liter water

750 gr BCL

900 gr zout

200grkruidenmix

1 kg plantaardige vezel

Varkensgehakt

50 kg spiervlees + vet

4 liter water

750 gr BCL

870 gr zout

200 gr kruidenmix

1 kg plantaardige vezel

Kalfsgehakt

50 kg spiervlees + vet

3 liter water

750 gr BCL

870 gr zout

200 gr kruidenmix

1 kg plantaardige vezel



Voor proefbestelling en meer info over de praktische toepassingen zie www.ph-liquid.com, klikken op banner 1 en op het logo van 'De Belgische Beenhouwerij met totaal overzicht van analyses.



www.ph-liquid.com

Groei in vers door corona en trends zetten zich voort

Covid-19 heeft een enorme impact op de voedingsaankopen voor thuisverbruik. Doordat mensen minder buitenshuis consumeerden gedurende de tijdelijke sluiting van de horeca, door de focus op thuiswerk, door technische werkloosheid, door de kleine bubbel, ... lag de besteding aan verse voeding in het tweede kwartaal van 2020 maar liefst 22% hoger dan in hetzelfde kwartaal in 2019.

Deze impact zien we ook in de cijfers voor de totale periode juli 2019-juni 2020: +7% in bestedingen en +5% in volume, terwijl er de vorige jaren sprake was van een stabilisatie in bestedingen en een vermindering in volume. De coronacrisis heeft een duidelijke positieve invloed op de voedingsomzet in de retail, maar niet op het aantal winkelbezoeken, die nog steeds blijven dalen. Sinds 2009 gingen er ruim 50 aankoopmomenten in de versmarkt verloren.

Het jaarlijkse aantal winkelbezoeken bedraagt nu 131. De gemakstrend en de trend naar vleesvervangers zetten zich voort. Daarnaast ging de Belg meer zelf aan de slag met room, eieren en boter om maaltijden te bereiden en te bakken. Dit blijkt uit de data die GfK Belgium bij ruim 5 000 huishoudens in opdracht van VLAM verzamelde. Ze hebben enkel betrekking op thuisverbruik.

De coronacrisis heeft ook zijn effect op de vleesaankopen voor thuisverbruik. De dalende trend van de voorbije jaren die de laatste twee jaar al wel minder sterk was, is omgebogen in een stijging. De totale vleesaankopen (incl. gevogelte en diepvriesvlees) stegen in de periode juli 2019-juni 2020 met 5% ten opzichte van dezelfde periode het jaar voordien en bedragen nu 27,8 kg per persoon. Het volumeaandeel van rood vlees ten opzichte van gevogelte, vis en vleesvervangers steeg ook in het tweede kwartaal van 2020, maar over de hele periode juli 2019-juni 2020 noteren we wel een daling ten voordele van gevogelte omdat kip sterker steeg dan vlees. Binnen de korf van vlees, vis en gevogelte stabiliseert het aandeel van vlees op 54%, dat van gevogelte op 30% en dat van vis- week- en schaaldieren schommelt tussen de 14 en 15%. Vleesvervangers blijven bescheiden op 1% marktaandeel maar groeien wel.

VERS ROOD VLEES

Voor vers rood vlees kwam het thuisverbruik in het tweede kwartaal van 2020 uit op 4,9 kg per persoon, terwijl dit in het tweede kwartaal van 2019 slechts 4,0 kg per persoon was (+23%). Voor de totale periode juli 2019-juni 2020 gaat het om een stijging met 4% tot 17,4 kg per persoon. Die stijging in het tweede kwartaal van 2020 merken we voor de diverse vleessoorten: rundvlees +21%, kalfsvlees +17%, varkensvlees +21% en vleesmengelingen zelfs +30%. Dit resulteert voor de periode juli 2019-juni 2020 ook in stijgingen voor rundvlees en vleesmengelingen, voor kalfsvlees is er een stabilisatie en voor varkensvlees waren de andere kwartalen minder waardoor we hier een daling noteren. In het tweede kwartaal deden vooral hard discount, de slager en korte keten het beter.

GEVOGELTE, KONIJN EN WILD

De aankopen voor thuisverbruik van vers gevogelte en wild steeg van 8,4 naar 9 kg per persoon. Voor wild bedroeg de groei 10% en voor kip 7%. Het gevogelteverbruik is het hoogst in Vlaanderen en bij jonge alleenstaanden en gezinnen met kinderen. Het thuisverbruik van kip bedroeg de voorbije periode 8,45 kg per persoon. Binnen kip blijft het belang van 'kip in stukken' (verwerkte kip) verder stijgen ten koste van braadkip en diepvrieskip. Binnen 'kip in stukken' groeien de kipfilets (natuur en gemarineerd).

Het aandeel van bio daalt, na een piekje in 2018, naar 1,4% volumeaandeel. De slager houdt stand met 9% volumeaandeel.

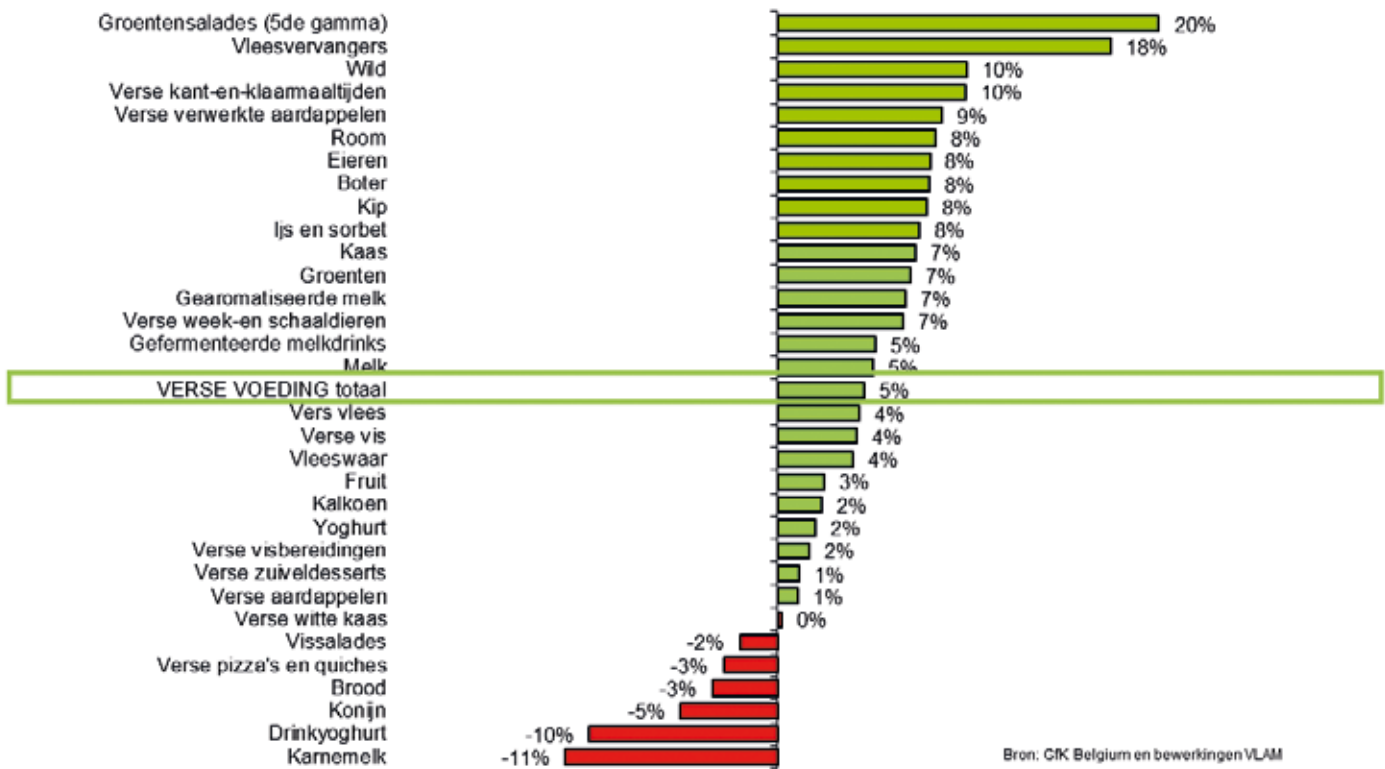
Het thuisverbruik van konijn stabiliseerde op 0,19 kg per persoon, op 16% kopende gezinnen en op een aankoopfrequentie van 1,9 keer per jaar. De konijnbestedingen stegen wel met 5%. Bij 65-plussers koopt één op vier van de huishoudens dit product, bij de <30-jarigen is dit slechts 4%.

VLEESWAREN

Ook voor vleeswaren noteren we groeicijfers: stijging van 2,4 kg per persoon in het tweede kwart van 2019 naar 2,8 kg per persoon in het tweede kwart van 2020 (+15%) en voor de hele periode juli 2019-juni 2020 een stijging met 4% (na een lichte daling de voorbije jaren). Van de verschillende vleeswarensorten kenden de zoutwaren het beste tweede kwartaal. Ook over de voorbije twaalf maanden winnen zij marktaandeel. Bij de aankoopkanalen deden de supermarkten en de slager het in het tweede kwart in verhouding beter dan de 'overige kanalen'.

Evolutie verse voedingscategorieën in België MATQ2 2020 vs MATQ2 2019

(verandering in % op basis van volume per capita)



—
Ontdek de vele mogelijkheden van het vacuumgaren.

Vraag onze themafolder aan uw vertegenwoordiger of ontdek de recepten op onze website.

—
 Solina Belgium AG/NV
 Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
 T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
 E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu

Rundvlees koop je bij de slager

Wil je de beste kwaliteit van rundvlees, dan ga je het best naar de zelfstandige slager. Dat blijkt uit een onderzoek van Test Aankoop na analyse van 39 stalen vlees afkomstig van zowel lokale slagers als supermarkten. De steak van bij de lokale beenhouwer, scoort beter naar zowel smaak als kwaliteit toe. Biologisch vlees is niet per se lekkerder, maar kent dan weer andere voordelen.

Om te weten waar de consument het best zijn stuk rundvlees kan kopen, kocht consumentenorganisatie 39 stukken dunne lende, bijna allemaal van Belgische origine. 10 stalen waren afkomstig van supermarkten (Carrefour, Colruyt, Delhaize, Albert Heijn, Aldi, enz.) en 11 stalen kwamen uit biowinkels (Bioplanet, Sequoia, Färm, enz.). Voor nog 18 andere ging Test Aankoop langs bij zelfstandige slagers, waaronder 8 biologische slagers. Resultaat? Vlees van de slager kwam volgens het expertenpanel als beste uit de bus. "Het is zo dat het vlees dat we bij de lokale slager vinden, grotendeels afkomstig is van vrouwelijke runderen, waarvan het vlees over het algemeen sappiger is en beter smaakt. Vrouwtjesrunderen worden immers pas op latere leeftijd geslacht omdat ze eerst kalven moeten voortbrengen met als resultaat dat hun vlees vaak beter en smaakvoller is", zegt Simon November van Test Aankoop. Rundvlees uit de supermarkt daarentegen is over het algemeen afkomstig van jonge mannetjesrunderen. Het gaat om dieren die magerder zijn en geselecteerd werden op basis van hun uniforme kwaliteit. Het gevolg: minder sappig en minder lekker vlees, weet Test Aankoop.

BIOLOGISCH VLEES

Vlees van de slager kost gemiddeld €5/kg meer dan in de klassieke supermarkt. Het duurste vlees echter vindt men in de biosupermarkt, op de voet gevolgd door vlees van de bioslager (nauwelijks €1 verschil per kilo). Daarna volgen vlees van de traditionele slager (30% goedkoper dan vlees van de bioslager) en vlees van de klassieke supermarkt (gemiddeld 70%

goedkoper dan het vlees dat je bij de biosupermarkt vindt). Opvallend: Test Aankoop stelde vast dat biovlees niet gezonder of lekkerder bleek te zijn en dikwijls zelfs meer vet bevatte dan de alternatieven zonder biolabel. Biologisch rundvlees bevat trouwens ook wat meer verzadigd vet dan 'niet-bio'. Maar onbewerkt rundvlees, zoals biefstuk of dunne lende blijft sowieso een mager stukje vlees. De consumentenorganisatie benadrukt wel dat het in de biologische landbouw niet toegelaten is om kunstmest of synthetische pesticiden te gebruiken voor het veevoeder en dat er veel aandacht wordt besteed aan het welzijn van de dieren, wat dan weer andere positieve elementen zijn.

MISLEIDENDE CLAIMS

Test Aankoop stipt aan dat er geen specifieke Belgische of Europese regelgeving bestaat omtrent de benamingen van rundvlees. Vermits fabrikanten bijgevolg zelf kunnen beslissen wat er op het etiket wordt geplaatst, constateerde de consumentenorganisatie dat er heel wat culinaire termen (zoals 'chateaubriand' of 'tournedos') of niet-bestaande namen zoals 'steak van de chef', 'steak maitre d'hôtel', in plaats van de officiële benamingen bestaan. In dat geval kan de consument maar moeilijk achterhalen om welk stuk van de koe het precies gaat en of de gevraagde prijs wel terecht is. Daarom pleit Test Aankoop voor een wettelijk kader dat producenten oplegt het juiste spierstuk van het rund op te geven op het etiket, bv. 'chateaubriand van ossenhaas'.



OPGELET!

Wij vernemen dat oplichters de FOD Financiën gebruiken om uw bankgegevens te bekomen. Er wordt gevraagd om een verificatie te verrichten teneinde een teruggave te bekomen.

Laat u niet misleiden !

**SAVEURS
&
MÉTIER**

Vakbeurs voor
professionals uit de
voedingssector en food retail

07 | 08 | 09
FEBRUARI 2021
NAMUR EXPO

by EASYFAIRS

SAVE THE DATE

www.saveurs-metiers.be



Apaq-W

Food Process

Delicatesse



FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

&

LEMMENS
WINKELS DIE WERKEN

Boucherie Bjorn
et Eline, Hulste

Boucherie Peeters
Goovers, Turnhout

S'UNISSENT



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



5 REDENEN OM VOOR FEESTELIJK KONIJN TE KIEZEN

Er zijn zo van die dingen die je niet luidop hoort te zeggen. Dat konijn op grootmoederswijze niet je favoriet is bijvoorbeeld. Pas op, begrijp ons niet verkeerd, met pruimen of bier is konijn ook ge-wel-dig. Alleen, er zijn nog zo veel andere mogelijkheden. Zo een stukje vlees op de grill of in de wok is onweerstaanbaar. En dan hebben we het niet eens gehad over deze vijf redenen om voor konijn te kiezen.

1. ZOWEL DE SOM ALS DE DELEN ZIJN OVERHEERLIJK

Wist je dat konijn een allround lekkernij is? Niet enkel een stoofpotje op grootmoederswijze is goddelijk. Ook lichte gerechtjes met enkel filet of bout zijn verrukkelijk.

2. LICHT EN OVERLADEN MET SMAAK

Vergis je niet, achter deze sappige smaaksensatie schuilt een licht stukje vlees. Konijn bevat gemiddeld ongeveer 8 g vet per 100 g. Een bout doet nog beter met gemiddeld 4 g vet per 100 g.

3. BRON VAN OMEGA 3-VETZUREN

Wist je dat konijn ongeveer 3 keer meer omega 3-vetzuren bevat dan zalm? Yé, dat heb je goed gelezen. Dat hoge gehalte is mede te danken aan de uitgebalanceerde voeding die konijnen krijgen met onder meer luzerne en lijnzaad.

4. VAN MAANDAG TOT FEESTDAG

In feestelijke bereidingen overtuigt konijn altijd. Maar ook in de wok, op de grill of in de pan is konijn super. Met konijn maak je elke dag van de week een makkelijk en origineel gerecht.

5. IJZERSTERK STUKJE VLEES

Konijn bevat bijna 2 keer meer ijzer dan spinazie. Popeye moest het weten. Wie een tekort aan ijzer heeft, is sneller vermoeid. Nu en dan een lekkere stoofschotel met konijn en veel groenten is zonder twijfel de lekkerste remedie.



STOOPPOTJE VAN KONIJN, WITLOOF EN KRIELTJES

Een stoofpotje op een koude dag, dat smaakt! Warm je op aan dit stoofpotje van konijn, witloof en krieltjes.

Ingrediënten

500 g witloof
 1 konijn, in stukken
 2 uien
 250 g kastanjechampignons
 500 g krieltjes
 bosje tijm
 bosje peterselie
 2 blaadjes laurier
 700 ml vleesbouillon
 330 ml bruin bier
 1 el honing
 100 ml room
 150 g gerookte spekblokjes
 bloem
 boter
 olijfolie
 peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het harde stuk van de witloofstronkjes weg. Snipper de ui. Halveer de krieltjes en snijd de champignons in partjes. Kruid de stukken konijn met peper en zout en bak ze in boter rondom bruin. Schep uit de pan en doe de spekblokjes, ui en champignons in de pan. Roerbak 2 minuten. Bestuif met een flinke eetlepel bloem en bak nog 1 minuut verder. Doe het konijn terug in de pan. Schik er de stronkjes witloof rond, leg er de krieltjes bij en giet er het bier en bouillon bij. Voeg de honing, takjes tijm en laurierblaadjes toe. Dek af en laat 45 minuten garen op een zacht vuur. Giet er net voor het serveren de room bij en werk af met enkele takjes peterselie.

GEPEKELDE EN GEKARAMELLISEERDE KONIJNENFILET, KOMKOMMER-COUSCOUS, WORTELSEL EN KRUIDENMAYONAISE, ESPUMA VAN KOMKOMMER

Ingrediënten

4 konijnenfilets, opgekuist
 peper
 50 g panko (Japanse chapelure)
 10 g boter
 10 g suiker
 shiso
 Voor het pekelbad:
 grof zout
 water

Voor de komkommercouscous:
 couscous
 komkommersap, gecentrifugeerd
 appelsap
 suiker



sap van ½ limoen
 peper en zout

Voor de wortelgel:

4 mooie wortelen
 1 takje tijm
 <35 g boter
 <35 g suiker
 peper en zout

Voor de kruidenmayonaise:

1 sjalot
 2 el geplukte kervel
 <2 el geplukte dragon
 2 el fijngesneden bieslook
 2 el water
 2 el suiker
 2 el azijn
 sap van ½ citroen
 50 g eiwit
 150 g druivenpitolie
 peper en zout

Voor de komkommer espuma:

1,5 blaadjes gelatine
 1 el limoensap
 1 el rijstazijn
 50 g melk
 50 g suiker
 1 eiwit
 250 g komkommersap, gecentrifugeerd

Recept

Kruid de konijnenfilets met peper en laat 8 uur pekelen in het pekelbad, spoel ze daarna goed af en laat 4 uur ontzouten in water met een snuifje suiker. Komkommercouscous: verwarm het komkommersap, de suiker, het appelsap en het limoensap tot ca. 50°C, giet dit over de couscous, kruid met peper en

zout en laat 10 minuten rusten. Doe de panko op een bakplaat en bak deze 6 minuten op 180°C krokant in een voorverwarmde oven. Schil de wortelen en laat samen garen met alle ingrediënten voor de wortelgel. Passeer en draai mooi glad in de cutter en laat afkoelen in de frigo in spuitzak. Mix voor de kruidenmayonaise alle ingrediënten, behalve het eiwit en de olie. Voeg daarna het eiwit en de druivenpitolie met beetje toe tot een mooie stevige mayonaise. Kruid af met peper en zout en laat afkoelen in spuitzak in de frigo. Verwarm voor de espuma alle ingrediënten tot ca. 40°C, doe in slagroomfles, draai 1 gaspatroon op en zet in de frigo. Doe 10 g boter samen met 10 g suiker in een pan en laat karamelliseren. Laat daarin de konijnenfilets lichtjes kleuren. Laat daarna ongeveer 5 minuten zachtjes verder garen in voorverwarmde oven op 180°C. Plaats ringen op een bord en doe er de komkommersous in en leg de panko ervoor. Spuit dikke bellen wortelgel en kruidenmayonaise willekeurig op het bord alsook de komkommer espuma. Schik de konijnenfilets erop en werk af met enkele blaadjes shiso.

RAGOUTPASTEI VAN KONIJN IN BLADERDEEG



Ingrediënten

6 konijnfilets
200 g gezouten spek
1 ui
2 wortelen
1 stengel selder
2 teentjes knoflook
enkele takjes tijm
enkele takjes rozemarijn
2 el tomatenpuree
2 blaadjes laurier
500 ml rode wijn
800 g gepelde tomaten uit blik
250 g bladerdeeg

1 ei
olijfolie
peper en zout
boter

Recept

Snijd de konijnfilets in stukjes. Snijd het spek in reepjes. Snijd de selder en de wortelen in kleine blokjes, snipper de ui. Bak het vlees in olijfolie goudbruin. Schep het vlees uit de pan. Doe de groenten samen met de geperste look en de tomatenpuree in de pan en laat enkele minuten al roerend meestoven. Giet er eventueel nog wat olie bij. Voeg het vlees opnieuw toe, giet er de rode wijn bij en roer alle aanbaksels los met een houten lepel. Laat 10 minuten pruttelen op een zacht vuur. Voeg de verse kruiden en de laurier toe en kruid met peper en zout. Doe er de gepelde tomaten bij en schep alles om. Laat de ragout 3 uur sudderen op een laag vuur. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet 8 muffin- of pastei-vormpjes in met boter. Rol het deeg uit, steek er 8 rondjes uit van 11 cm en bekleed er de vormpjes mee. De deegranden mogen iets boven de vorm uitkomen. Rol het resterende deeg terug uit en steek er 8 deksels uit van 8 cm. Vul de vormpjes met de ragout tot net onder de rand. Maak de deegranden nat met een beetje water, leg de deegdeksels over de vulling en druk met een vork goed op elkaar. Maak een kleine inkeping in de deegdeksels. Klop het ei los en bestrijk er het deeg mee. Bak de pasteitjes in 20 minuten goudbruin. Laat minstens 10 minuten afkoelen in de vorm. Serveer met sla.

KONIJNENRUG MET GEITENKAAS, SALIE EN HONING



ngrediënten

4 konijnenruggen
20 basilicumblaadjes
40 g boter
sap van 1 citroen
een aantal lepels honing
50 g geitenkaas
16 blaadjes salie

1 dl witte wijn
 2 dl kippenbouillon
 2 tomaten

Recept

Laat 1 lepel honing en het citroensap 1 minuut samen inkoken tot een stroopje. Zet opzij. Breng een pot met water aan de kook. Ontbeen de konijnenruggen en ontvries ze (om te vermijden dat ze omkrullen). Leg een rug open op een plank en bestrijk met geitenkaas. Leg er een 4-tal blaadjes salie op, besprenkel met enkele druppeltjes honing en kruid af met peper en zout. Schik hierop een tweede rug, bestrijk deze ook met kaas, leg er enkele blaadjes salie over, honing, peper en zout. Rol nu de 2 ruggen mooi en strak op in elkaar. Leg het rolletje op een blad aluminiumfolie, rol de folie er rond en span de rol goed op door links en rechts op te draaien. Leg de rol in het kokende water, plaats het vuur zo dat het water net niet meer kookt. Laat het konijn 25 minuutjes pocheren. Laat de witte wijn en de kippenbouillon samen tot de helft inkoken. Voeg nu het citroen-honingstroopje toe, de salie en peper en zout. Laat nog even verder inkoken. Zeef de saus en houd warm. Pel en ontzaad de tomaten en snijd deze in kleine dobbelsteentjes, voeg toe aan de saus samen met de fijn-gesnipperde basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Maak de folie los en snijd de rol in plakjes van 2 à 3 cm. Serveer met rauw gebakken aardappelblokjes.

NAVARIN VAN KONIJN MET GEROOSTERDE PASTINAAK EN ROZEMARIJN

Ingrediënten

1 konijn in stukken versneden
 4 tomaten, gepeld, de zaadlijsten verwijderd en in grove stukken gesneden
 2 uien, fijngesneden
 2 wortels, in fijne schijfjes gesneden
 150 g fijne boontjes
 4 kleine of 2 grote pastinaken
 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree
 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
 4 takjes rozemarijn
 1 kruidentuiltje met 4 takjes tijm, 2 laurierblaadjes, 2 teentjes knoflook
 2 eetlepels bloem
 arachideolie
 olijfolie
 15 cl rode wijn
 ± 8 dl magere vleesbouillon
 peper van de molen
 (zeezout)

Recept

Wentel de stukken konijn in de bloem en klop de overtollige bloem af. Verhit een scheut arachideolie in een braadpan en kleur hierin de stukken konijn tot ze mooi goudbruin zijn. Schep de stukken konijn uit de pan en leg ze op een bord. Stoof nu de fijngesneden ui, de wortelschijfjes en de knoflook aan in de pan tot de groenten zacht zijn zonder dat ze kleuren. Giet de overtollige olie af en voeg de tomatenpuree toe, laat 3 à 4 minuten zachtjes stoven en voeg vervolgens de rode wijn toe. Laat dit even inkoken en voeg nu de stukken



konijn, de tomaten, het kruidentuiltje en de magere vleesbouillon toe zodat de stukken konijn net onder staan. Zet het vuur op een laag pitje en laat het konijn in ca. 1 uur zachtjes gaar stoven zonder deksel. Dop de boontjes en kook ze kort in kokend water. Verfris de boontjes onmiddellijk in ijskoud water om de groene kleur te bewaren. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de pastinaken en snijd ze in gelijke stukken. Schik in een ovenschaal en besprenkel met wat olijfolie (en wat zeezout). Verdeel de rozemarijntakjes tussen de pastinaak. Gaar in de oven tot ze lichtjes goudbruin kleuren. Verwijder het kruidentuiltje uit de stoverij en breng de navarin op smaak met peper van de molen en zeezout. Voeg de boontjes toe en laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen. Serveer de navarin met de geroosterde pastinaak.

KONIJN OP Z'N MAROKKAANS MET SPINAZIE

Ingrediënten

1 konijn, in stukken
 400 g verse spinazie
 100 g kikkererwten, blik
 3 uien
 4 teentjes knoflook
 1 sjalot
 sap van 1 citroen
 50 g rozijnen
 3 el honing



1 kl komijnpoeder
 1 kl kaneelpoeder
 1 kl paprikapoeder
 1 dopje of enveloppe saffraan
 aardappelen
 boter
 olie
 peper en zout

Recept

Pel de uien en 3 teentjes knoflook. Snipper ze fijn. Bak de stukken konijn rondom bruin in een pan met boter. Haal ze uit de pan. Doe er opnieuw wat boter in en stoof er de ui, knoflook, komijn, kaneel, paprikapoeder en saffraan in aan. Voeg de stukken konijn terug toe en blus met 200 ml water. Laat even sudderen. Meng de honing met de rozijnen en het citroensap en voeg toe aan het konijn, laat 30 tot 45 minuten zachtjes verder stoven. Kook intussen de aardappelen gaar in gezouten water. Pel de sjalot en het resterende teentje knoflook. Snipper ze fijn. Stoof aan in wat olie en voeg de spinazie en kikkererwten toe. Laat de spinazie slinken. Breng op smaak met peper en zout. Serveer het konijn met de gekookte aardappelen en de spinazie.

GEVULDE KONIJNENRUG MET GEDROOGD FRUIT

Ingrediënten

2 konijnenruggen, uitgebeend maar in zijn geheel gelaten (vragen aan de slager)
 4 gedroogde peren, fijngesneden
 6 gedroogde abrikozen, fijngesneden
 4 gedroogde pruimen, ontpit en fijngesneden
 boter

peper en zout

Voor de salade

2 stronkjes witloof, fijngesneden

1 bosje waterkers, gewassen en blaadje geplukt

4 walnoten, fijngehakt

Voor de vinaigrette

2/3 olijfolie

1/3 Xérèsazijn

peper van de molen

Recept

Leg de ruggen open en vul met de abrikozen, pruimen en peren. Kruid met peper en zout. Rol dicht en bind op met keukentouw. Leg in een ovenschaal, giet er een bodempje water bij en bak ca. 20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C. Draai regelmatig zodat de ruggen mooi kleuren. Neem uit, laat afkoelen en bewaar eventueel - in folie verpakt - tot de volgende dag in de koelkast. Doe alle ingrediënten voor de vinaigrette in een klein bokaaltje met dop en schud goed. Je kan de vinaigrette bewaren in de koelkast, gewoon voor gebruik even flink schudden. Meng voor de salade witloof en waterkers, besprenkel met wat vinaigrette en bestrooi met walnoten. Snijd vlak voor serveren de konijnenruggen in plakjes en kleur deze even aan in wat boter. Verdeel over de borden, leg er de salade naast en nog wat extra vinaigrette apart. Lekker met fijne frietjes, gebakken aardappeltjes of brood.



100 %
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,
jij dan toch ook!

BELGISCH WAGYU

WAGYU STOOFPOTJE MET CHAMPIGNONS

Geurige champignons en mals vlees met verse kruiden om dit klassiek rundvleesstoofpotje een gastronomische twist te geven.

INGREDIENTEN

1 kg Wagyu stoofvlees gesneden in hapklare kubussen
1 grote ui (fijngesneden)
1/2 kg van een verscheidenheid aan paddestoelen (grof gehakt)
1 laurierblad
5 teentjes knoflook
6 takjes tijm
1 kopje Cognac
plantaardige olie
zout en peper naar smaak
ongeveer 2 liter rundvlees bouillon.

BEREIDING

1. Snij het vlees in middelgrote hapgrootte blokjes en breng op smaak met zout en peper op beide zijden.
2. Verwarm de oven voor op 325 graden of een dikke bodem pot met plantaardige olie tot het begint te roken.
3. Plaats het rundvlees in de pot, zorg ervoor dat de pan niet overvol is. Laat het vlees aan alle kanten bruin worden.
4. In tussentijd, was en hak uw champignons grof.
5. Controleer het vlees en zet opzij eens het mooi bruin is. Je hebt meestal nog wat vet en stukjes op de bodem van de pot, laat dit maar zitten = smaak.



6. Voeg de uien, een paar teentjes knoflook, een paar stengels van tijm, een laurierblad en champignons toe en overgiet het met het vet in de pot. Sauteer voor ongeveer 10 minuten.
7. Voeg het vlees terug in de pot en bestrooi gelijkmatig met een eetlepel bloem. Meng tot niets van de bloem overblijft.
8. Deglaceer de pan met een kopje cognac.
9. Zodra alle alcohol is uitgekookt, ongeveer 3 minuten, krijgt u prachtige glanzende stukjes vlees.
10. Giet er genoeg rundvlees bouillon over om het vlees en de champignons bijna helemaal te bedekken. Voeg de kruiden toe en dek af met een nauwsluitend deksel. Plaats in de oven voor gedurende 30 minuten.
11. Na 30 minuten, zet het vuur naar beneden tot 275 graden en laat nog 90 minuten koken of tot het vlees lekker mals is.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

BELGISCH WAGYU

TEPPANYAKI RECEPT WAGYU

INGREDIENTEN 4 PERS.

Heerlijk Teppanyaki gerecht met Yakiniku saus en wagyu, champignons en courgette.

Marinade

- 1 kg Wagyu voor Yakiniku gesneden
- 2 grote witte uien in plakjes gesneden
- 1 courgette gesneden
- 1 paprika in plakjes gesneden
- 16 champignons
- 1/4 pompoen
- 2 el plantaardige olie

Yakiniku saus

- 1/4 kop sojasaus
- 2 chilipepers gedroogd
- 2 el suiker
- 2 el mirin
- 1 el knoflook geraspt
- 1 el gember geraspt
- 1/2 el gemalen sesamzaadjes
- 1 tl sesamololie
- 1 handvol koriander gehakt
- 2 gekookte eieren

BEREIDING

1. Begin met het maken van de Yakiniku saus. Voeg gesneden chili-peper en alle andere ingrediënten, behalve sesamololie, in een pot dan koken en roer tot het begint te koken. Voeg de sesamololie toe en roer nog 2 minuten.
2. Snijd uien in 1/2" dik en peper in 1/2" breedte. Snijd pompoen en courgette in 1/2" dik. Snijd de stengels van champignons en snijd ze in drie dunne plakjes per stuk.
3. Kook de eieren ongeveer 5 minuten en laat ze afkoelen onder koud water. Pel ze en zet apart.
4. Verhit de plantaardige olie op de teppan (of koekenpan) op hoog vuur. Begin met het grillen van de groenten, omdat het langer duurt dan het vlees, dan het gesneden vlees koken naast de groenten op de teppan (of gebruik een aparte pan voor het vlees) en voeg de Yakiniku saus aan het vlees.
5. De groenten zijn gaar na ongeveer 12 min. en het vlees in ongeveer 1 min aan elke kant. Gebruik de grill schrapers om rond de groenten te bewegen en keer het vlees een paar keer gedurende deze tijd om, om ervoor te zorgen dat elke kant gelijkmatig wordt gegrild.
6. Serveer het vlees en de groenten in een kom met wat noedels of gestoomde rijst eronder en voeg het gekookte ei toe, en de vers gehakte koriander.



WAGYU ENTRECOTE MET CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

- 2 mooie entrecotes van elk 500 g
- 75 cl. rode wijn
- 4 grote sjalotten, gehakt
- 1/2 L. bruine fond
- 50 g boter
- 1 eetlepel bloem
- 750 g boleten/eekhoortjesbrood
- 3 eetlepel olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 1 theelepeltje graan mosterd
- 1 bosje peterselie
- zout, peper

WERKWIJZE

1. Snijd de champignons net onder de hoed af. Schil de staart en leg ze apart. Maak de hoeden schoon zonder ze te wassen en snijd ze in twee of drie. Giet de olie in een grote pan en verwarm deze. Voeg als het heet is de champignons hoeden toe en bak ze bruin, terwijl je ze constant omdraait. Zout en peper. Zet het vuur lager, dek af en laat 20 minuten zachtjes koken.

2. Hak ondertussen de staarten van de champignons fijn. Pel de knoflook en sjalot, was de peterselie en hak ze allen fijn.

Meng deze ingrediënten. Voeg de paddestoel staarten toe en laat ze gaar worden, dek opnieuw af en laat zachtjes koken gedurende 1u15.

3. Hak de 4 sjalotjes fijn, doe ze in een pan met de wijn, laat 2/3 inkoken, voeg de bouillon toe, en zout en peper.

Laat terug even koken en zet op laag vuur.

Schroei de entrecote dicht, kruiden naar uw smaak.

4. Terwijl de entrecote bakt, meng je de boter en de bloem in een pan op een laag vuur.

Voeg de saus toe en laat verder inkoken op een laag vuurtje tot de juiste dikte.

TENSLOTTE

Schik de entrecote op de serveerschaal en bedek ze met de saus.

Leg de champignons op de entrecote en serveer met een lekkere rode wijn.





100 %
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,
jij dan toch ook!

BELGISCH WAGYU



- Lokaal gekweekt voor de **slager-vakman**
- Waarom Importeren als het hier beter is?
Japanse topkwaliteit naar wens van de Europese consument
- Dé nieuwste **smaaksensatie** in het rundvlees
- Past perfect binnen de nieuwe vleescultuur
“eet bewust, eet beter”
- **Korte en directe keten** van boer tot slager:
samen kunnen we uw klant verwennen!
- Word nu **onze ambassadeur** en ontvang
gratis publiciteit voor jouw zaak in jouw regio!



HOF VAN OSSEL
WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

En de soap, hij duurde voort...

What's in a name? Veggieburgers, vegan worsten, ... men mag de consument blijven misleiden van het Europees Parlement.

De landbouwcommissie van het Europees Parlement had voorgesteld om termen als "burger" voor te behouden voor voedingsproducten die werkelijk dierlijk vlees bevatten. Helaas hebben de excellenties van het Europees Parlement beslist dat de consument misleid mag blijven worden en dat bedrijven reclame mogen blijven maken voor iets dat niet bestaat.

In ons land was de Landsbond der Beenhouders, samen met ABS, sterk voorstander van zo'n verbod.

Wij hebben geijverd met al wat in onze macht ligt om de misleiding van de consument in ons domein de wereld uit te helpen. Wij vragen ons af waarom vegetarische voedingswaren persé moeten verwijzen naar vleesproducten. Een vegetarische boulet is geen boulet, dat is een bol groenten. Waarom noemen vegetariër dit dan geen groentenbol? Juist ja, omdat dat commercieel niet erg interessant is!

De melksector stond blijkbaar een stuk sterker in haar schoenen dan de vleessector.

Met 379 stemmen voor tegenover 284 tegen heeft het Europees Parlement het voorstel om benamingen als "burger", "steak" of "worst" te verbieden voor vegetarische producten, weggestemd. Zonde want dit was het ideale moment om misleiding van de consument tegen te gaan. Er komt wel een uitbreiding van het verbod om producten zonder dierlijke melk als 'yoghurt', 'kaas' en 'room' te presenteren. Ook beschrijvende termen als 'yoghurtstijl' zijn voortaan verboden.

Volgens het Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) zou de ban van vleesbenamingen voor vegetarische producten alleen maar tot gevolg hebben dat de evolutie naar meer plantaardige producten zou vertragen en zo de gezondheids- en klimaatdoelstellingen van de EU in gevaar brengen.

Voor de goede orde dat de consument misleid wordt is voor

deze dames en heren dus geen enkel probleem als de evolutie naar meer plantaardige producten maar niet in het gedrang komt. En dat onder het mom van het halen van de klimaatdoelstellingen.

Dat de ingrediënten voor de veggieproducten, in tegenstelling tot ons Belgisch vlees van eigen bodem, uit andere continenten ingevoerd moeten worden (noten uit Chili, avocado's uit Centraal Amerkia, Linzen uit China, kikkererwten uit Rusland, ...) heeft - voor de voorstanders van vegetarische producten - blijkbaar geen invloed op het milieu en brengt de klimaatdoelstellingen niet in gevaar. Begrijpen wie begrijpen kan!

De brave consument wordt hier dus 2 x misleid!

Carine Vos

Wist je dat...

je bij CCV geen abonnementskosten voor jouw transacties betaalt? Ben je even met vakantie? Dan betaal jij helemaal niets! Geen transacties = geen kosten. Bovendien pasten we onze staffelprijzen aan: hoe meer transacties je verricht, hoe goedkoper het tarief. Maar er is nog meer. Zo zijn alle Bancontact-transacties onder 5 euro volledig gratis bij CCV! Nog geen klant van CCV en wel lid van de Beenhoudersbond? Sluit je dan nu aan en ontvang een korting van 100 euro!

let's make payment happen 

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Onze gietvloeren
op 1 dag niet

Belastbaar na 2 uur
Vloeistofdicht

voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be





VRAAG JE GRATIS RECEPTENBOEKJES

Een heerlijk menuutje in 20 minuutjes!

Hoe vaker je kokkerelt, hoe vlotter het verloopt en hoe meer je ervan geniet. Dat heb je vast al ervaren. Met een beproefd recept en kwaliteitsvolle, verse ingrediënten ben je perfect vertrokken. Wat je dan nog nodig hebt, is een beetje planning en organisatie. Zo kan je heuse wonderen verrichten, in geen tijd. Deze 12 originele recepten van onze eigen chef zullen jou dat helpen bewijzen. Het zijn stuk voor stuk eenvoudige bereidingen met het malse, smaakvolle varkensvlees van Duroc d'Olives als basis.

Vraag de gratis receptenboekjes voor je klanten bij je grossist of contacteer je Duroc d'Olives vertegenwoordiger.



RODENBACHRIBBETJES MET AARDAPPELPUREE

Benodigheden

- 4 latten Duroc d'Olives ribben
- 3 dl Duroc d'Olives olijfolie
- 4 uien
- 4 grote wortelen
- 2 sneden brood
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels mosterd
- 2 flesjes Rodenbach Grand Cru
- 5 dl varkensbouillon
- peper en zout
- 800 g aardappelpuree
- 2 botjes tuinkers

Werkwijze

Snijd de ribben van elkaar en kruid ze met peper en zout. Doe wat olie in een stoofpot en bak ze hierin langs alle zijden goudbruin. Haal ze eruit en bak in dezelfde pot de gesneden ui en de wortelen. Leg de ribben er weer in, bestrooi met wat bloem en blus met het bier en de bouillon.

Besmeer het brood met de honing en de mosterd en leg het omgekeerd in de bouillon. Laat het geheel 2,5 uur rustig pruttelen op een heel laag vuurtje. Serveer met de puree en wat tuinkers.





GROENTE VAN DE MAAND

Waterkers heeft ronde, donkergroene blaadjes en wordt ook 'cresson' genoemd. Verwant aan de waterplant is de tuinkers. Deze heeft kleinere blaadjes en smaakt pittiger. Waterkers wordt in koud, kalkrijk en stromend water geteeld in bronrijke gebieden en is het ganse jaar verkrijgbaar.

ZO KOOP JE KWALITEIT. ALTIJD.

Waterkers wordt in bosjes verkocht. Let er bij aankoop op dat de blaadjes stevig en donkergroen zijn.

LEKKER KLAARMAKEN

Waterkers is met zijn zachte mosterdsmaak uiterst geschikt ter garnering van gerechten. De donkergroene, eivormige bladeren kunnen ook verwerkt worden in salades. Voor gebruik spoel je waterkers voorzichtig. Na het uitlekken, kan de waterkers op zichzelf of in salades geconsumeerd worden.

OP JE GEZONDHEID

Waterkers is rijk aan voedingsvezels, vitamine A en C. Bovendien is het een goede bron van ijzer en calcium.

GOED BEWAREN

Waterkers bewaren doe je zo

Als je begint te watertanden bij de gedachte aan waterkers dan wil je die waterkers ook goed kunnen bewaren. Om de houdbaarheid van waterkers te verhogen, hoef je gelukkig geen diploma kernfysica te hebben. Waterkers bewaren is best makkelijk.

HOELANG BLIJFT WATERKERS GOED?

- In de koelkast blijft verse waterkers tot een week goed.
- Buiten de koelkast, niet twifelen, zo snel mogelijk opeten en genieten.
- Verse waterkers invriezen doe je beter niet.

HOE WATERKERS BEWAREN?

- Wil je waterkers kort bewaren dan is een vochtige open plastic zak perfect. Zo blijft de waterkers toch nog een dagje in uitstekende vorm in de ijskast.
- Om de groente een hele week te bewaren zet je de verse bussel waterkers in een glas water in de ijskast. Ververs het water regelmatig voor een optimaal resultaat.
- Om waterkers zo lang mogelijk vers te houden zijn een lage temperatuur en een hoge vochtigheidsgraad cruciaal. Waterkers moet het vochtig en koud hebben.
- Zet het glas met de waterkers zo ver mogelijk onderaan in de koelkast waar de temperatuur het laagst is. De groentela-

de is ideaal. Plaats eventueel een plastic zakje over het glas om de vochtigheidsgraad nog te verhogen.

WATERKERSOEP INVRIEZEN

Verse waterkers invriezen gaat niet, maar je kan er wel overheerlijke soep van maken. Als je er in slaagt om niet alles in één keer op te eten, kan je de soep probleemloos invriezen. Zonder de eventuele room welteverstaan. In de diepvries blijft waterkerssoep nog zeker 3 maanden goed. Room kan je er na het ontdooien altijd nog bij doen.

WATERKERSSAUS MAKEN EN BEWAREN

Zoek je een pittig sausje bij vis of garnalen dan ben je bij waterkers aan het juiste adres. Maak meteen voldoende waterkerssaus. De overschot verdeel je in kant-en-klare porties om in te vriezen.

VELOUTÉ VAN WATERKERS EN AMANDELEN



Deze frisse, romige soep van waterkers en amandelen smaakt lekker op een wat koudere dag.

Ingrediënten

1 el olijfolie
 1 ui
 100 g geblancheerde amandelen
 650 ml water
 2 witte boterhammen zonder korst
 4 teentjes knoflook
 200 g waterkers

Afwerking:

Peper en zout
 1 el extra vergine olijfolie
 sherry-azijn

Recept

Snijd de ui en look fijn.
 Verhit 1 el olijfolie in een ruime kookpot en stooft de ui en look glazig. Voeg de amandelen en brood toe. Giet het water erbij en laat het geheel kort opkoken.
 Voeg de waterkers toe, maar houd enkele takjes opzij voor de afwerking. Blancheer het geheel kort en pureer tot een glad geheel.
 Breng verder op smaak met peper, zout en sherry-azijn.
 Verdeel de waterkers bovenop de soep en dresseer met een 1 eetlepel olijfolie en gemalen peper. Werk eventueel af met enkele geroosterde amandelschilfers.

WATERKERSOEP MET EEN TARTAAR VAN POSTEL HARD

Groene soep met kaas en komkommer voor een verfrissend maar hartig resultaat.

Ingrediënten

2 groentebouillonblokjes
 8 dl water
 3 sjalotjes
 olijfolie
 75 g waterkers
 versgemalen peper

100 g Postel hard
 1/4 komkommer
 1 el gehakte olijven

Recept

Los de groentebouillonblokjes op in warm water.
 Snijd de sjalotjes fijn en fruit ze in de olijfolie.
 Houd een paar takjes waterkers apart voor versiering.
 Voeg de rest toe aan de sjalotjes en stooft 2 min. mee.
 Voeg bouillon toe en laat +/- 10 min. zachtjes koken.
 Breng op smaak met versgemalen peper.
 Snijd de Postel hard en komkommer in kleine blokjes en meng deze met de gehakte olijven.
 Serveer in een lepel samen met de soep.

VISSOEP MET WATERKERS EN BRUGGE DENTELLE

Vissoep met waterkers en brugge dentelle, gemixt met aardappelen en zure room. Preiwitten, selder en uien erbij toevoegen en voila! Een zomers soepje.

Ingrediënten

2 liter visbouillon
 1/2 witte selder
 3 preiwitten
 4 uien
 2 bosjes waterkers
 1 Brugge dentelle
 100 g Brugge boter
 150g zure room
 1 aardappel
 peper en zout

Recept

Smelt de boter en voeg de versneden selder, prei, ui, aardappel en de stengels van de waterkers toe. Bak even aan en laat zachtjes gaar worden met een deksel op de pan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
 Mix de soep samen met de waterkersblaadjes (hou er enkele apart voor de afwerking), de in blokjes gesneden Brugge Dentelle en de zure room.
 Breng op smaak met peper en zout.
 Verdeel de soep in kopjes en werk af met verse zwarte peper en een takje waterkers.



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

Kleine aankondigingen

IMMO

TE KOOP: TE KOOP/TE HUUR: SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL
 GELEGEN TE ZELE. INSTAPKLAAR.
 TEL.: 052/44 51 27

TE KOOP: SLAGERIJ - TRAITEUR ERMGODTS ZET EEN PUNT ACHTER
 EEN LANGE CARRIÈRE ALS BEENHOUWERIJ. DECENNIALANG ZIJN
 ZIJ HET VASTE ADRES GEWEEST VOOR MENSEN IN EN ROND
 KESSEL-LO. NU KOMT ER EEN TIJD OM DE FAKKEL DOOR TE GEVEN
 OF DIT PAND EEN NIEUWE BESTEMMING TE GEVEN.

DE WONING IS ALS VOLGT INGEDEELD: HET GELIJKVLOERS IS INGE-
 RICHT ALS COMMERCIELE RUIMTE EN ATELIER VAN EEN SLAGER. DE
 REST VAN DE WONING WORDT VOORNAMELIJK GEBRUIKT ALS
 OPSLAGRUIMTE. INDIEN U GEÏNTERESSEERD BENT OM HET PAND
 TE BEWONEN, ZAL U EEN RENOVATIE MOETEN UITVOEREN. MEER
 INFO HIEROMTRENT VINDT U TERUG OP
 WWW.ERA.BE/NL/ERA-VANDENDRIES.



TE KOOP: HANDELSHUIS SLAGERIJ + WOONST - SLAGERIJ MET
 WOONST OP TOPLIGGING INCL. HANDELSFOND. - HANDELSGLKVL:
 198,5M² + WOONST: 124M², 2 SLPK. - PRIJS 430.000€ - VRAGEN OF
 BEZOEK : BOB = 0475/45.45

MATERIAAL

TE KOOP: WEGENS GEZONDHEIDSREDENEN:
 SLAGERIJ + WOONST + MATERIAAL - REGIO AALST-NINOVE -
 GEEN OVERNAME - VOLLEDIG INSTAPKLAAR.
 TEL.: 0472/94 20 85

TE KOOP: INOX VLEESMOLEN 32 IN UITSTEKENDE STAAT.
 INFO: 0496613490 OF PETERCHRISTIAENS@TELENET.BE

ZOEKERTJESBON

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

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

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

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

Naam:.....

Adres:.....

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

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

de Belgische Beenhouwerij



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

De Slagersbond Zuid-West regio Kortrijk-Harelbeke en omliggende meldt ons het overlijden van mevrouw Lizette Van Eeckhoute, weduwe van de heer Laurent Demessemaeker en moeder van Luc Demessemaeker, gewezen bestuurslid van de beroepsvereniging der beenhouwers van Kortrijk en omliggende.

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

KALENDER

7/02/2021 tot 9/02/2021	Saveurs & Métiers Namen
21/03/2021 tot 23/03/2021	Tavola Kortrijk
27/04/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

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 16 NOV 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

12/10/20 tot 18/10/20

19/10/20 tot 25/10/20

26/10/20 tot 1/11/20

2/11/20 tot 8/11/20

Te gebruiken prijsvorken

RUNDEVLEES

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

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,16 en +
2	€ 2,04 tot minder dan € 2,16
3	minder dan € 2,04

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt in januari 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 29/12/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van februari 2021.

Kipbrochette Louisiana - cajun style -

recept voor 20 brochettes

30 kiphaasjes

Verstegen World Grill Mexican Madness 

2,7 | **Verstegen Connoisseur Salsa cajun**

250 g erwtes (diepvries)

1 kg bimi (gaar)

½ kg paprika snippers of gegrilde paprika

Snij de kiphaasjes in de hoogte doormidden.
Maak mooie lange brochettes (3 stuks per brochette).
Strijk in met de World Grill Mexican Madness.
Werk eventueel af met een stukje limoen.
Werk de saus af met de bimi, paprika en erwtes.

Bak de brochettes en bied aan met de saus.
De saus met groentjes kan ook als concept
aangeboden worden met de nog thuis te bakken brochettes.



WIL JE DIT VACUÛM GAREN?
VARIANT

VERVANG DE WORLD GRILL MEXICAN MADNESS DOOR
DE WORLD GRILL GINGER-LEMON & CHILI 
OF DE WORLD GRILL CHICKEN CLASSIC 

Chili con carne met saucijsjes

recept voor 7 kg

3 kg saucijsjes
250 g spekblokjes
1 kg boontjes uitgelekt
(limabonen, borlottibonen,
black beans, rode bonen)
2,7 | **Verstegen Chili con
carne saus**
50 g **Verstegen Kruidenmix
Tex Mex**

Bak de snackworstjes gaar.
Meng de saus met de Kruiden-
mix Tex Mex.
Meng de boontjes onder de
saus.
Voeg de worstjes toe en presen-
teer in een decoratieve schaal.


VOOR EXTRA TOUCH

Voeg gegrilde courgettes toe.

SMAAKVARIANTEN

VERVANG DE KRUIDENMIX TEX MEX DOOR DE SPICEMIX DEL MONDO
CHIMICHURRI  OF DE SPICEMIX DEL MONDO GUADALAJARA 
DOOR 30 G WORLD GRILL MEXICAN MADNESS 

RECEPT SAUCIJSJES

BASISDEEG: VARKENS- EN RUNDERGEHAKT +
60 G/KG VERSTEGEN MIX VOOR HAMBURGER COMPLEET 
VARKENS-DARMEN

MAAK WORSTJES VAN 6 CM.



Vergeeten groenteweelde

recept voor 5 kg



5 kg vergeeten groenten
pastinaak
raapjes
wortelsoorten
zoete aardappel of pompoen
knolselder
45 g **Verstegen World
Grill Basic
Seasalt & Lampong
Pepper** pure
**Verstegen Tijm
vriesgedroogd** pure

Snij de vergeeten groenten in grove stukken. Meng met de World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper. Laat 15 min. garen in gastronorm op bakpapier, 180 graden. Presenteer in een decoratieve schotel en werk af met de Tijm.



ideaal als
**TAKE
AWAY**



Dorade met venkel - ovenflaar -

recept voor 10 stuks

10 stuks dorade (zonder kop)

1 | **Verstegen Hollandaise
saus warm up**

1 kg venkel

250 g uisnippers

250 g apero tomaten

**Verstegen World Grill
Lemon & Green Pepper** pure

groene olijfjes

30 g **Verstegen
kappertjes** pure

Meng de saus met de kappertjes. Spoel de gekuiste dorades grondig, zeker checken of alle schubben verwijderd zijn.

Snij wafelgewijs door het vel, niet te diep.

Strijk in met de World Grill Lemon & Green Pepper.

Meng de groentjes met de World Grill Lemon & Green Pepper.

Presenteer individueel of per 2 in ovenklare schoteltjes. Napeer onderin de saus, bedek met de groenten en de vis.

TIP VOOR THUIS

45 MIN. IN OVEN 180 GRADEN. OVERTIET DESGEWENST
MET EEN SCHEUT WIJN, CAVA, PROSECCO.

TIP VOOR VAKMAN

PIMP DE SAUS MET GROENE KRUIDEN, VERSTEGEN DRAGON VRIESGEDROOGD, PETERSELIE, VERSTEGEN KERVEL VRIESGEDROOGD EN VERSTEGEN DILLE VRIESGEDROOGD.

HAVE A TASTY

Fall and Winter

LES MEILLEURES
RECETTES D'AUTOMNE



**Plus d'infos
ou de recettes ?**

Contactez votre
représentant
Verstegen.

Enjoy great taste