

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 1 juni 2020 • NR 06



ALLE INFO EN
LAATSTE RICHTLIJNEN
IN VERBAND MET
CORONA KAN U
VINDEN OP ONZE
WEBSITE
WWW.BB-BB.BE.
VOOR INLICHTINGEN
OF VRAGEN BEL
02/735 24 70.

- ★ UPDATE CORONADOSSIER ★
- ★ TECHNISCH ARTIKEL: RAUWE HAM ★
- ★ KALFSVLEES EN LENTEGROENTJES ★
- ★ REPORTAGE SLAGERIJ DE CLIPPEL BORNEM ★
- ★ KONIJN OP DE BBQ

Editoriaal

Iedereen in onze sector die tijdens deze crisis dapper is blijven doorwerken om de consument van voedingsproducten te blijven voorzien heeft ons onvoorwaardelijk respect. Zij hebben nog maar eens aangetoond dat de voedingssector één van de belangrijkste pijlers in dit land is om het schip enigszins drijvende te houden.

Onze beenhouwers en hun personeelsteams hebben zich werkelijk uit de naad gewerkt om, in moeilijke omstandigheden, dat heerlijk stukje Belgisch vlees op ons bord te blijven toeveren.

Ik hoop dan ook uit de grond van mijn hart dat de consumenten, die net het assortiment van de ambachtelijke beenhouwers herontdekt hebben, ook in de toekomst bewust blijven kiezen voor onze ambachtelijke ondernemingen.

Maar ook voor de slagers is er een bijzondere taak weggelegd om het ijzer te smeden nu het heet is. Zorg in deze moeilijke tijden dat deze nieuwe klanten zich bij u thuis voelen. Laat hen kennis maken met uw ambachtelijke producten en huissmaken en probeer uw klanten met uw klantvriendelijkheid en vakmanschap aan u te binden.

De maatschappij en hoe we met elkaar omgaan, is gedurende deze crisis serieus veranderd. Na begin maart zij we allemaal wakker geworden in een compleet andere wereld. En alhoewel het einde van deze crisis volgens de virologen nog lang niet in zicht is, zetten we week na week een stapje dichterbij wat men "het nieuwe normaal" noemt.

Vele zaken zijn ondertussen opnieuw open en de overheid rekent op eenieders burgerzin om de heropstart van de maatschappij ordentelijk te laten verlopen. Voortaan ligt de verantwoordelijkheid in onze handen. Volg de aanbevelingen op en moedig klanten aan om de regels te respecteren.

Op vlak van ondernemen bracht de crisis ons goede en slechte zaken. Telewerk werd de norm waardoor mensen verplicht thuis bleven en voor de eigen kroost moesten zorgen. Doordat bedrijven en scholen massaal gesloten werden, sloegen de thuisblijvers massaal aan het koken en stelde men vast dat een gezonde maaltijd echt niet veel tijd of geld hoeft te kosten etc...

Winkelen in de nabijheid werd door de overheid gepromoot waardoor heel veel consumenten de zelfstandige slagers ontdekt hebben met als gevolg dat onze leden slagers behoorlijk wat nieuwe klanten mochten verwelkomen en weinig omzetverlies leden.

De digitalisering bij de kleinhandel geraakte in een stroomversnelling waardoor ambachtelijke zaken ook aantrekkelijk werden voor jongere consumenten die alles met hun smartphone doen. Bovendien biedt de online verkoop enorme mogelijkheden voor onze slagers.

Elektronisch betalen geraakte eindelijk ingeburgerd bij jong en oud.

Natuurlijk zijn er ook enkele opmerkelijke zaken gebeurd tijdens deze crisis.

Het gebruik van plastic zakken vond even snel zijn intrede als het afgeschaft werd. Vandaag worden overal opnieuw

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	44
Prijsvorken - Kalenders - Familie hoekje	54

DOSSIER CORONAVIRUS	5-19
----------------------------------	------

INFORMATIEF/ACTUEEL

Met een hele dag kids in huis wordt koken een echt kinderfeest!	20-24
---	-------

REPORTAGE

Slagerij De Clippel, Bornem	34-37
-----------------------------------	-------

OPLEIDING	38
------------------------	----

TECHNISCH ARTIKEL

Rauwe ham	40-43
-----------------	-------

plastic zakken aangeboden en nemen handelaars het risico niet meer om herbruikbare tassen of potjes van klanten aan te nemen.

Bulkverkoop wordt weer argwanend bekeken en er worden helaas meer voorverpakte goederen verkocht met onnodig plastic afval als gevolg.

De overheid promoot om met de wagen naar het werk te gaan in plaats van het openbaar vervoer te nemen. Begrijpelijk voor wat de gezondheid betreft maar onbegrijpelijk voor de impact op onze leefomgeving die net door die crisis openbloede.

We zagen hoe belangrijk levensruimte is. Het is duidelijk dat de promotie voor de terugkeer van jonge gezinnen naar de stad met zijn kleine appartementen zonder buitenruimte, gefaald heeft. Er is nog nooit zoveel agressie en huishoudelijk geweld geweest dat door specialisten toegeschreven wordt aan het gebrek aan levensruimte voor gezinnen die nu plots verplicht thuis moeten doorbrengen.

De mens is een raar beestje. Na het massaal hamsteren van wc-papier en bloem schuiven we alsof het niets is onze goede voornemens voor een beter milieu aan de kant voor een vermeend veiligheidsgevoel.

Ik ben dan ook zeer benieuwd naar de toekomst en hoe we met z'n allen met dat "nieuw normaal" gaan omgaan. Een tanker van richting doen veranderen is niet gemakkelijk maar vast staat dat we met z'n allen een andere richting zullen uitgaan en dat we het schip samen zullen moeten keren. Wordt zeker en vast vervolgd!
Hou het veilig en gezond!

Carine vos

VLAM

Konijn op de bbq..... 26-32
Kalfsvlees46-49

RECEPTEN

Duroc D'Olives.....25
Verstegen.....58-60

**6 GRATIS Bussen Vuurkruiden voor onze
actieve slaggers, aangeboden door
Verstegen Spices & Sauces 57**

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines
Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.
Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de Belgische Periodieke Pers.



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

We leven nu al enkele maanden met de gevolgen van het Covid19 virus. Het is voor iedereen een stressvolle periode waarin ook onze economie onder druk staat. Er is vanaf nu een wereld voor corona en een wereld na corona en we staan voor heel wat nieuwe uitdagingen.

Na de gefaseerde opstart van de bedrijven blijft het risico op de terugkeer naar de lockdown reëel. De cijfers worden dagelijks nauwlettend in het oog gehouden door de virologen zodat de overheid kan ingrijpen zodra het virus weer meer slachtoffers maakt.

Random ons zien we dat bij de opstart van heel wat bedrijven nieuwe zaken de kop opsteken en bedrijven noodgedwongen medewerkers moeten ontslaan of technisch werkloos houden.

Ook onze sector verkeert in een economische dualiteit. Hoe we omgaan met de crisis is sterk afhankelijk van in welke regio je slagerij gelegen is en van het type klanten dat je aantrekt.

Wij hopen dat onze collega's die in toeristische streken hun beenhouwerij uitbaten, het hoofd boven water kunnen houden en dat de tweedeverblijvers en toeristen vlug terugkeren zodat ook zij zich kunnen herpakken.

Een niet onaardig deel van onze leden maakt gebruik van het forfaitaire belastingstelsel. Dit eenvoudige systeem waarbij het inkomen van de onderneming op een forfaitaire basis wordt berekend en waarvoor men weinig anders nodig heeft dan de bankafschriften, een rekeningboek, een jaarlijkse inventaris en het dagelijks verkoopverslag blaast zijn laatste adem uit.

Begin maart bracht het College der Forfaits ons op de hoogte van het feit dat vanaf januari 2023 het forfaitaire belastingstelsel afgeschaft wordt ten gevolge van de nieuwe wetgeving inzake economisch recht. Dit zal een effect hebben op een groot deel van onze ambachtelijke slagerijen.

We kunnen niet zeggen dat dit besluit ons compleet ver-

rast heeft maar het verplicht wel heel wat slagers om van fiscaal regime te veranderen en over te schakelen naar een regelmatige boekhouding waarbij het volstaat het Z-totaal dagelijks in te schrijven in een dagontvangstenboek.

De onderhandelingen met het college werd al jaren teruggebracht tot het meest essentiële. De FOD financiën heeft steeds minder ambtenaren in dienst die de finaliteit van de verschillende forfaitaire systemen in ons land, zoals onder andere voor slagers, bakkers, ... onder de knie hebben.

Ook aan deze nieuwe regelgeving zal de slagerijsector zich aanpassen, zoals wij dat al altijd hebben gedaan. De enigen die in het forfaitair systeem mogen blijven zijn de landbouwers.

Wij staan in ieder geval klaar om onze leden te helpen deze boekhoudkundige wijzigingen door te voeren vóór 1 januari 2023. In ons volgend nummer komen we hier uitvoerig op terug zodat u goed voorbereid de overstap kunt maken. Ook op de infoavonden zal hieraan de nodige aandacht besteed worden.

Indien u vragen heeft, aarzel dan zeker niet ons te contacteren.

Wij zijn er voor u!

De voorzitters.



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, 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 3

Sinds de vorige editie zijn er 2 ministeriële besluiten gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad die een directe impact hebben op onze sector.

Door het M.B. van 8 mei wordt, voor zover deze nog niet toegepast worden, een beperking opgelegd wat betreft het aantal klanten die in de winkel aanwezig mogen met als basisbeginsel 1 klant per 10 m² gedurende een periode van maximum 30 minuten.

Deze verplichting werd voorheen enkel opgelegd aan de grootwarenhuizen. Indien het voor klanten toegankelijke vloeroppervlakte minder dan 20 m² bedraagt, is het toegelaten om twee klanten te ontvangen, mits een afstand van 1,5 meter tussen elke persoon gegarandeerd is.

De onderneming stelt middelen om de noodzakelijke handhygiëne te voorzien ter beschikking van het personeel en van de klanten.

Er wordt individueel gewinkeld gedurende een periode van maximum 30 minuten.

Een uitzondering geldt voor een volwassene die met een minderjarige onder hetzelfde dak woont of een persoon die nood heeft aan begeleiding.

Om de toepassing van de hierboven vermelde regels te garanderen moeten passende preventiemaatregelen getroffen worden. Hiermee worden veiligheids- en gezondheidsvoorschriften van materiële, technische en/of organisatorische aard bedoeld. Deze preventiemaatregelen betreffen zowel de veiligheid van de klanten als van het personeel.

Hiervoor werden er generieke gidsen ter beschikking gesteld. Verifieer of de reeds door u genomen veiligheidsmaatregelen ten minste een gelijkwaardig niveau van bescherming bieden. Is dit niet zo moet u de gepaste aanpassingen doorvoeren.

GENERIEKE GIDS BETREFFENDE DE OPENING VAN DE HANDELSZAKEN OM DE VERSPREIDING VAN HET COVID-19 VIRUS TEGEN TE GAAN.

Deze gids kan u terugvinden op onze website www.bb-bb.be en de rubriek coronavirus op de website van de FOD Economie op het adres <https://economie.fgov.be/nl> waar u ook tal van andere informatie kan terugvinden.

GENERIEKE GIDS OM DE VERSPREIDING VAN COVID-19 OP DE WERKPLAATS TEGEN TE GAAN

Deze gids kan u terugvinden op onze website www.bb-bb.be en de rubriek coronavirus op de <https://werk.belgie.be/nl> waarop uiteraard ook veel andere informatie te consulteren is.

De genomen preventiemaatregelen moeten toegepast worden door de werkgever, de werknemers en derden.

Sinds 11 mei mag een **individuele ambulante activiteit** worden uitgeoefend op de gebruikelijke plaats mits voorafgaande toestemming van de gemeentelijke overheid.



CORONAVIRUS

Sinds 18 mei mogen opnieuw **markten** plaatsvinden met dien verstande dat er maximaal 50 kramen mogen aanwezig zijn. De lokale overheid beslist of de markt mag plaatsvinden.

De hierna vermelde modaliteiten moeten nageleefd:

- het maximum aantal bezoekers dat wordt toegelaten op de markt bedraagt 1 bezoeker per 1,5 lopende meter aan het kraam;
- het betreft geen brocante- of rommelmarkt;
- de marktkramers en hun personeel zijn tijdens het uitbaten van een kraam verplicht om de mond en de neus te bedekken met een masker of elk ander alternatief in stof;
- de bevoegde gemeentelijke overheid stelt middelen om de noodzakelijke handhygiëne te voorzien ter beschikking bij de in- en uitgangen van de markt;
- de marktkramers stellen middelen om de noodzakelijke handhygiëne te voorzien ter beschikking van hun personeel en hun klanten;
- bezoekers mogen op de markten geen voeding of dranken nuttigen;
- er wordt een organisatie of een systeem ingevoerd om te controleren hoeveel klanten er op de markt aanwezig zijn;
- er wordt een éénrichtingsverkeersplan opgesteld, met afzonderlijke toe- en uitgangen tot en van de markt, tenzij er in uitzonderlijke omstandigheden een gemotiveerde afwijking wordt toegestaan door de bevoegde lokale overheid, die een alternatieve oplossing bepaalt.

Er wordt individueel gewinkeld en niet langer dan noodzakelijk en gebruikelijk. Evenwel mag een volwassene de minderjarigen die onder hetzelfde dak wonen of een persoon die nood heeft aan begeleiding, vergezellen.

De toegang tot de markten moet door de bevoegde gemeentelijke overheid op dusdanige wijze georganiseerd, zodat de regels van de social distancing kunnen worden gerespecteerd, in het bijzonder het behoud van een afstand van 1,5 meter tussen elke persoon, evenals de passende preventie maatregelen die minstens gelijkwaardig zijn aan deze van de "Generieke gids betreffende de opening van de handelszaken om de verspreiding van het COVID-19-virus tegen te gaan".

Opmerking

Indien u niet of enkel alternerend aan een markt kan deelnemen omwille van de opgelegde beperking van 50 kramen is het aangewezen, met oog op een eventuele vergoeding te beschikken over een officieel document dat dit bevestigt.

Op de website www.info-cornavirus.be vindt u de veelgestelde vragen (FAQ) met betrekking tot de beslissingen van de Nationale Veiligheidsraad.

VERLENGING OVERBRUGGINGSRECHT.

Het overbruggingsrecht dat je kan aanvragen via je sociaal verzekeringsfonds na een volledige onderbreking van minstens 7 opeenvolgende kalenderdagen naar aanleiding van de coronacrisis wordt verlengd tot en met 30 juni 2020

BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

COMPENSATIEPREMIE VAN 2.000 EURO

De Brusselse hoofdstedelijke regering is het eens geworden over de manier waarop een **steunpremie van 2.000 euro kan worden aangevraagd door zelfstandigen en ondernemingen met niet meer dan vijf VTE's**, die door de maatregelen om de verspreiding van het coronavirus tegen te gaan, een sterke **terugval van hun activiteit kennen**.

Deze premie zal toegankelijk zijn voor ondernemingen en zelfstandigen met **exploitatiezetel in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest**. Per onderneming zal één premie aangevraagd kunnen worden.

Concreet wordt de **premie afhankelijk gemaakt van:**

- **De toekenning van het volledige overbruggingsrecht** voor de maanden maart of april, voor zelfstandigen die actief zijn als natuurlijke persoon en voor bedrijven waarvan de zaakvoerder zelfstandig is;
- **Het feit dat een meerderheid van de werknemers door de coronacrisis tijdelijk werkloos is**, voor ondernemingen waarvan de zaakvoerder niet zelfstandig is en voor verenigingen met een maatschappelijk doel van economische of commerciële aard en waarvan de financiering afkomstig van de overheid niet meer dan 50% bedraagt.

Bedrijven die de **eenmalige premie van 4.000 euro of om het even welke andere** naar aanleiding van de coronacrisis ingevoerde premie van het Brussels hoofdstedelijk gewest of van een ander gewest of een gemeenschap hebben aangevraagd, **kunnen geen gebruik maken van deze maatregel**.

De premieaanvraag zal begin juni kunnen worden ingediend.

Net zoals voor de premie van 4.000 euro zal er alles aan gedaan worden om de administratieve formaliteiten zo eenvoudig mogelijk te houden en de betaling zo snel als het kan uit te voeren.

Raadpleeg onze website www.bb-bb.be of de website www.1819.brussels.be voor verdere informatie omtrent de aanvraag van de premie



CORONAVIRUS

PREVENTIEMAATREGELLEN COVID-19

RICHTLIJNEN VOOR WERKGEVERS

In dit document geven wij u – op basis van de huidige beschikbare informatie – een overzicht van hoe u verder kan werken én het welzijn van uw medewerkers kan garanderen.

Preventiehiërarchie

1. Zijn de uit te voeren taken nu nodig?
2. Zo ja, kunnen die taken anders worden georganiseerd.
3. Zo nee, hou rekening met de afspraken rond sociale afstand, zelfs al valt u onder een cruciale sector of essentiële dienstverlening.
4. Geef medewerkers duidelijke instructies en een gepaste opleiding rond hygiëne-afspraken.
5. Evalueer deze afspraken minstens wekelijks en op basis van nieuwe inzichten.

Instructies overheid : raadpleeg de FAQ's van de overheid vooraleer je rond COVID-19 onderstaande stappen opvolgt.

Maak een hygiëneplan

- In uw hygiëneplan houdt u planmatig bij welke zaken op regelmatige basis gereinigd moeten worden.
- Zorg dat zo weinig mogelijk zaken worden aangeraakt. Indien contact toch nodig is en zaken door meerdere personen worden aangeraakt val dan terug op uw hygiëneplan.

Werken met derden

- Vermijd fysieke contacten met derden (geef geen handen). Contacteer elkaar via online hulpmiddelen waar mogelijk. • Wanneer fysiek contact onvermijdelijk is, hou dan vast aan de sociale afstand.

Instructie werknemers

Verbied fysieke contacten onder collega's (geef geen handen). Contacteer elkaar via online hulpmiddelen waar mogelijk. Laat medewerkers waar mogelijk van thuis werken.

- Neem contact op met de arbeidsarts, afdeling risicobeheersing of preventieadviseur, wanneer u of uw medewerkers vragen hebben rond gevaren en preventiemaatregelen inzake COVID-19.
- Inzake risicogroepen (60+, hart- of vaatziekten, diabetes, chronische luchtwegaandoening, kankerpatiënten,...) staat u erop dat de betrokken medewerker contact opneemt met uw arbeidsarts. Deze kan, mogelijk in overleg met behandelende arts, een beslissing nemen rond geschiktheid. Neem zelf contact op met uw arbeidsarts om een inschatting te maken van de geschiktheid en uw verantwoordelijkheid hierin.
- Informeer alle medewerkers rond COVID-19: symptomen, manier van overdracht, preventiemaatregelen,...

- Geef medewerkers mee dat ze thuis moeten blijven wanneer ze deze symptomen bij zichzelf herkennen.
- Geef alle medewerkers mee dat hun leidinggevenden hen naar huis kunnen sturen, wanneer zij de symptomen van het virus herkennen bij het personeelsleden.
- Informeer medewerkers rond de modaliteiten wanneer ze naar huis gestuurd worden (transport, ziektebriefje,...)
- Geef medewerkers mee dat ze om het uur en na elke taak de handen moeten wassen.
- Hang instructies uit rond hoe de handen correct gewassen moeten worden.
- Voorzie papieren tissues.
- Hang de richtlijnen uit i.v.m. sociale distancing en hygiëne zowel aan de ingang(en) van het gebouw als aan de sociale voorzieningen.
- Verplicht medewerkers minstens 1,5 m afstand te houden van iedereen tijdens de lunchpauze en laat ze schuin tegenover elkaar zitten (hou eventueel vast aan een persoonlijke stoel voor uw werknemers). Hou dit aan in alle sociale voorzieningen. Mogelijk werkt u voor pauze en kleedkamer met glijden-uren.

Werkplaats, kantoren,...

- Zie erop toe dat medewerkers op minstens 1,5 m van elkaar aan de slag zijn. In een cruciale sector of essentiële dienstverlening kan voor een specifieke opdracht, met 2 medewerkers dicht op elkaar gewerkt worden. Doe dit in overleg met leidinggevende en preventieadviseur. Voorzie FFP2 mondkapen!
- Als meerdere personen nodig zijn om zaken te tillen en dit kan niet met respect voor een veilige afstand, verplicht dan het gebruik van hulpmiddelen (heftruck, rolbrug, karretje, duveltje, verplaatsbare mobiele takels,...). Deze dienen ook regelmatig gereinigd te worden.
- Trek eventueel lijnen op de grond om de afstanden duidelijk aan te geven als het werk dit toelaat.
- Verlucht de werkruimtes bij aankomst, halfweg de voormiddag, na middagpauze en halfweg de middag. Maak gebruik van natuurlijke verluchting (ramen en deuren openen) en vermijd gebruik van airco.
- Zie erop toe dat iedereen met eigen materiaal aan de slag gaat.
- Neem materialen op in het hygiëneplan.

Noodplanning

- Bekijk bestaande noodprocedures in functie van tewerkgestelde medewerkers en gebruikte werkplaatsen.
- Laat 'risicovolle' werken uitvoeren door medewerkers die de job beheersen.



CORONAVIRUS

- Bespreek de aangepaste richtlijnen (branddetectie, brandinterventie, EHBO) met de betrokken werknemers. Wijs medewerkers op het belang van visueel contact.
- Leidinggevenden plannen (elk uur) een rondgang (sociaal contact).
- Voorzie alternatieve communicatielijnen (walkie-talkie, alarm bij immobiliteit, 'man-down-systemen',...) wanneer visueel contact niet mogelijk is. Laat medewerkers, binnen de grenzen van de sociale afstand, contact met elkaar onderhouden.

Liften

- U doet er goed aan om liften (indien mogelijk) uit dienst te stellen.
- Wanneer liften niet uit dienst gesteld kunnen worden, zorg er dan voor dat ze niet meer toegankelijk zijn – lint, fysieke blokkade, affiche,...
- Wanneer liften toch nog gebruikt worden, neem ze dan op in uw hygiëneplan (zie boven).

Voertuigen

- Idealiter worden voertuigen slechts door 1 medewerker gebruikt.
- U kan 2 medewerkers gelijktijdig toelaten in een voertuig, wanneer de passagier schuin achter de bestuurder plaats neemt.
- Verbied het gebruik van airco.
- Wanneer een voertuig door meerdere chauffeurs wordt gebruikt, moet het voertuig minstens voor de overdracht gereinigd worden volgens het hygiëneplan.
- Reinigen harde oppervlakken (stuur, pook, handrem, gordel, dashboard,...)

Informatie en vorming

- Informeer alle medewerkers rond de overdracht en symptomen van COVID-19. Geef hen mee hoe ze zelf een inschatting kunnen maken van hun gezondheid.
- Geef mee dat werknemers, die in contact geweest zijn met een collega die inmiddels ziek is mogen blijven werken, zolang zij zelf geen klachten vertonen/ondervinden, zelfs indien het om een redelijk nauw contact met de zieke werknemer ging.
- Geef uw medewerkers mee onder welke omstandigheden u verwacht dat ze thuis moeten blijven.
- Hou onderling en met derden vast aan de sociale afstand. Afficheer deze afspraken bij de ingang van uw organisatie. U kan daartoe gebruik maken van de affiche in bijlage.

Voor een laatste stand van zaken kan u steeds te rade gaan bij de website van de overheid: www.info-coronavirus.be
Elke organisatie past deze info aan naar gelang de eigen situatie en uiteraard binnen het voorziene kader van de overheid.

VRAAG EN ANTWOORD

Is het dragen van een mondmasker verplicht ?

Deze vraag ontvangen wij regelmatig. Veiligheidsmaatregelen zijn van primordiaal belang, dit geldt uiteraard ook voor de bedrijven die behoren tot de essentiële sector waartoe ook de beenhouwerij behoort.

De algemene regel **social distancing**, de afstand van 1.5 m tussen elke persoon, is algemeen gekend.

Is het dragen van een mondmasker verplicht in de werkplaats ?

De algemene regel blijft gelden en kan het werk zo georganiseerd worden dat de social distancing continu gerespecteerd kan worden, volstaat dit.

Kan dit niet worden dan moeten er andere preventie maatregelen getroffen worden. Dit kan bijvoorbeeld plexiglas zijn tussen 2 personen.

Mondmaskers moeten gebruikt worden indien noch de social distance, noch de scheiding met plexiglas, indien voor deze optie gekozen is, op elk ogenblik gegarandeerd kan worden.

Is het dragen van een mondmasker verplicht in de winkel ?

Hier geldt de social distancing zowel voor het personeel onderling als in het contact met de klant.

Wat het verkooppersoneel betreft lijkt ons het gebruik van een mondmasker een absolute noodzaak aangezien een continue social distancing onmogelijk zal zijn.

Naar het cliënteel toe moet uiteraard ook de social distancing gerespecteerd worden. Een scheiding met plexiglas als alternatief volstaat. Indien niet moeten mondmaskers gebruikt worden. Aangezien het verkooppersoneel omwille van de onmogelijkheid om de regel van de social distancing op elk ogenblik na te leven een mondmasker moet dragen zal dit sowieso ook het geval zijn wat betreft het contact met het cliënteel.

Uitzondering

Indien een beenhouwerij uitgebaat wordt door leden van hetzelfde gezin en de regel van de social distancing naar de klant gerespecteerd wordt en/of een scheiding met plexiglas de veiligheid continu garandeert, is het dragen van een mondmasker niet verplicht.

Opgelet: De ervaring leert ons dat de klant verwacht dat op zijn minst een mondmasker gedragen wordt.

Het correct opzetten, dragen en verwijderen van een mondmasker

Het opzetten van een mondmasker



Was je handen grondig met water en zeep.



Vouw het masker open.



Breng het masker naar je gezicht en bedek je mond én neus volledig met het masker. Laat geen openingen.



Breng de elastieken aan achter je oren of bind de touwtjes vast rond je hoofd.

Het dragen van een mondmasker

- 1 Raak je gezicht niet aan als je het masker draagt.
- 2 Draag het masker maximaal acht uur aan een stuk.
- 3 Vervang het masker als het vuil, beschadigd of vochtig is.

Het afzetten van een mondmasker



Was je handen grondig met water en zeep.



Verwijder het mondmasker zonder de voorkant aan te raken.



Een wegwerpmasker gooi je in een afgesloten vuilnisbak. Een stoffen masker was je op 60 graden (in de wasmachine of in een kookpot) en kan je na het drogen hergebruiken.



Was nogmaals je handen met water en zeep.

Tips

- 1 Het is niet omdat je een masker draagt, dat je volledig beschermd bent. Afstand houden en correcte handhygiëne blijven belangrijk!
- 2 Deze procedure geldt voor zowel chirurgische als zelfgenaaide mondmaskers.
- 3 Meer tips en een patroon om zelf een mondmasker te naaien vind je op www.maakjemondmasker.be.



Rode Kruis
Vlaanderen

helpt
helpen



CORONAVIRUS

**Opgelet ! U moet een hygiëneplan kunnen voorleggen bij een eventuele controle. Wij bieden u hieronder een gratis voorbeeld aan dat u kan aanvullen voor uw bedrijf.
Externe bedrijven vragen voor een hygiëneplan € 375 + BTW.**

VOORBEELD HYGIËNEPLAN COVID-19

Opgelet: dit een voorbeeld van een hygiëneplan dat nog dient aangepast te worden aan uw specifieke situatie.

VOORBEELD

- Hang de richtlijnen rond sociale distantiëring en hygiëne uit in alle plaatsen.
- Hang de affiche 'handen wassen' uit.
- Neem alle materialen op in het hygiëneplan. Registreer alle acties die hieromtrent gebeuren in het plan.
- Vraag medewerkers om bij aanvang en stop van het werk hun eigen werkplek te reinigen. Voorzie daartoe de nodige materialen en producten.

- Vraag medewerkers om regelmatig de handen te wassen.
- Voorzie papieren handdoeken.
- Reinig om de 2 uur het sanitair, de waterkranen, de werktafels, de klinken, de schakelaars, materiaal, ... met water en zeep. Voor sanitaire voorzieningen dient specifiek materiaal gebruikt te worden dat enkel daarvoor wordt gebruikt.
- Verlucht de werkrumtes regelmatig en doe dat door het openen van ramen en deuren.
- Wanneer meerdere bestuurders eenzelfde voertuig gebruiken, neemt elke bestuurder die wagen op in het hygiëneplan. Reinigen harde oppervlakken (stuur, pook, handrem, gordel, dashboard, etc.).

PLAN

TAAK	WANNEER	WIE
Persoonlijke hygiëne		
handen wassen + affiche		
Sanitair		
Deuren/klinken		
Toilet		
Toiletpapierhouder		
WC-borstel		
Spoelknop/drukknop toilet		
Wastafel		
Kraan		
Spiegel		
Pompje handzeep (met sensor: ook onderkant sensor)		
Refter		
Deuren/klinken		
Schakelaar licht		
Tafels		
Stoelen		
Keuken		
Deuren/Klinken		
Schakelaar licht		
Aanrecht keuken		
Vaatwasmachine (aandachtspunt hierbij is wat men aanraakt, niet de binnenkant)		
Microgolf (aandachtspunt hierbij is wat men aanraakt, binnenkant is van belang voor bacteriën)		

Koffieapparaat		
Waterkoker		
Handvaten van kastdeuren/lades/		
Voertuigen/mobiele arbeidsmiddelen		
Deuren/klinken/handvaten		
Stuur		
Pook		
Handrem		
Gordel		
Dashboard		
Achteruitkijkspiegel		
Hendels om stoelen te verplaatsen (zeker als men van chauffeur wisselt, kan dit vaak aangeraakt worden)		
Liften		
Bedieningspaneel (binnen en buitenkant van de lift)		
Eventueel ook de telefoon		
Bureel		
Deuren/klinken		
Schakelaar licht		
Bureau		
Knoppen printer		
Telefoon toestel		
Toetsenbord		
Muis		
Leuning trap		
Verluchten van de lokalen		

0 à 60
conden

HANDEN WASSEN



1 Maak de handen nat.



2 Neem voldoende zeep.



3 Wrijf de handpalmen tegen elkaar.



4 Wrijf de handpalm over de handrug met gespreide vingers. Doe dit links en rechts.



5 Wrijf de handpalmen tegen elkaar en de vingers tussen elkaar.



6 Klem de achterkant van de vingers in de handpalmen wrijf heen en weer.



7 Neem de duim van het ene hand vast met de handpalm van het andere hand. Wrijf goed in.



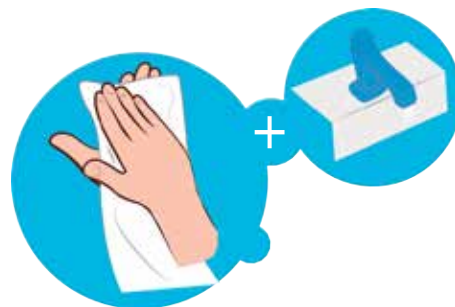
8 Draai alle vingertoppen in de handpalm van het ander hand.



9 Vergeet zeker niet de polsen in te wrijven met zeep.



10 Spoel de handen zorgvuldig af met water.



11 Droog de handen en sluit de kraan met een wegwerpdoekje.

De handen zijn nu proper.



CORONAVIRUS

REINIG UW TERMINAL CORRECT



Beste handelaar,
Zoals u weet, vereist de coronacrisis extra waakzaamheid en hygiënische maatregelen om zowel uw medewerkers als uw klanten te beschermen. Uw betaalterminal is een frequent contactpunt dat de nodige aandacht verdient.

We herhalen hieronder twee noodzakelijke onderdelen voor een optimale reiniging van uw terminal:

- Een **regelmatige reiniging**
- Een **correcte reiniging**: om onherstelbare schade te voorkomen, dient u deze instructies te volgen.

Dat mag



Reinig uw terminal met een doekje op ethanolbasis of gebruik een nat doekje met minimum 70% ethanol.

Dat mag niet



Spuit geen schoonmaak-middel of desinfecterend middel rechtstreeks op uw terminal. U kan een veilig product op een doekje spuiten en hiermee de terminal reinigen.

Gebruik geen gewone schoonmaak- of desinfecterende middelen daar deze uw terminal kunnen beschadigen. Zulke producten kunnen schadelijke bestanddelen bevatten. Gelieve ook geen schadelijke producten zoals solventen te gebruiken, bijvoorbeeld aceton en white spirit. **Wij adviseren u een oplossing van minimum 70% ethanol en water te gebruiken.** Gebruik geen isopropanol.

Maak de display van de terminal schoon met een antistatische doek.

Reinig de kaartlezer met onze reinigingskaarten. Steek dezelfde kant van de witte reinigingskaart verschillende malen in de kaartlezer en haal deze er weer uit.

ENKELE TIPS



Desinfecterende gel

Stel een desinfecterende handgel ter beschikking.



Contactloos betalen

Moedig contactloos betalen aan. Nu zonder pincode tot € 50.



Social distancing

Hou voldoende afstand tot uw klanten.



Heropening

U bent helemaal klaar om uw klanten veilig te ontvangen.

Meer info: https://mijnbetaaloplossing.be/nl/terminal-schoonmaken.html?utm_source=e-mail_cleaning_terminals

ALLE INFO EN
LAATSTE RICHTLIJNEN
IN VERBAND MET
CORONA KAN U
VINDEN OP ONZE
WEBSITE
WWW.BB-BB.BE.
VOOR INLICHTINGEN
OF VRAGEN BEL
02/735 24 70.



CORONAVIRUS

NIEUWS VAN HET FAVV

Heffingcampagne 2020

De heffingcampagne 2020 gaat op 15 mei e.k. van start. Het FAVV is zich wel degelijk bewust van de bezorgdheden door de huidige COVID-19-crisis en verontrust over de huidige situatie van de bedrijven.

In dit kader hebben we de gebruikelijke planning voor de betaling van de heffingen aangepast zodat de meest getroffen bedrijven worden ontzien.

De bedrijven in de **primaire sector** ontvangen hun facturen pas in september.

Privébedrijven waarvan de activiteiten behoren tot de **horecasector met of zonder accommodatie, of tot de sector van de ambulante handel**, zullen pas vanaf 1 november 2020 hun uitnodiging tot aangifte ontvangen.

Bovendien werd de vervaldag van de facturen van het FAVV verlengd van 30 tot 60 dagen. De vervaldatum van een factuur die op 16 mei 2020 wordt uitgereikt, wordt dus nu 31 juli 2020 in plaats van 30 juni 2020. De horecasector en de ambulante handelaars zullen dus begin 2021 het bedrag van de heffing 2020 kunnen betalen. Een maand na de vervaldatum van de factuur wordt een kosteloze herinnering verstuurd. De intensiteit van de invorderingsprocedure zal worden aangepast aan de evolutie van de sanitaire en economische situatie.

We weten dat sommige bedrijven liquiditeitsproblemen hebben. In geval van betalingsmoeilijkheden kunnen de debiteuren op eenvoudig verzoek een verlenging van de betalingstermijn aanvragen door contact met ons op te nemen via e-mail op heffingen@favv.be of telefonisch op 02/211.99.00 van maandag tot en met vrijdag van 8u30 tot 12u00 en van 13u00 tot 16u30.

Tot slot ontwikkelt het FAVV sinds enkele jaren een rechtstreeks en snel informatiekanaal naar zijn doelgroepen: de nieuwsbrief. Wij herinneren u eraan dat u zich gemakkelijk kan inschrijven voor de categorieën die uw activiteiten omvatten. Dit informatiekanaal is voor u een goede manier om relevante en actuele informatie over uw activiteiten te verkrijgen.

Registratie is mogelijk op onze website via de volgende link: http://www.afsca.be/newsletters/Inschrijvingen_NL.aspx

Versoepeling voor de validatie van autocontrole

Vanaf 4 mei 2020 is de eerste fase van de afbouwstrategie (www.info-coronavirus.be) van de regering ingegaan. Bedrijven mogen hun activiteiten terug hernemen of voortzetten. Ook vernemen we dat verschillende OCI's die tijdelijk hun audits (in bepaalde sectoren) stopgezet hebben, deze terug aanvangen.

Voor wat de operatoren betreft, werd er op 18-03-2020 reeds meegedeeld dat uitgestelde audits sinds de start van de maatregelen van de regering (start vanaf 13 maart 2020) geen impact zouden hebben op de bonus van de onderneming. Dit wordt bij deze nogmaals bevestigd.

Na raadpleging van de OCI's werd ondertussen vastgelegd dat de validatie van het autocontrolesysteem terug bekomen moet worden **ten laatste op 30-12-2020** om de bonus te kunnen behouden. De toekenning van de bonus zal automatisch verlopen. De operatoren moeten hier verder bijgevolg niks speciaals doen. Voor de horeca (incl. collectiviteiten) zal de uiterste datum voor het bekomen van de validatie nog nader vastgelegd worden van zodra meer info gekend is over de heropstart van deze activiteiten.

Deze aanpak werd vastgelegd binnen het huidige kader van verbetering van de situatie, maar deze kan worden herzien in geval van eventuele nieuwe maatregelen van de regering.

Hoe moet ik mijn winkelruimte reinigen en ontsmetten?

Elk commercieel beschikbaar reinigingsmiddel mag gebruikt worden om werkoppervlakken, vloeren, muren... te reinigen. Daarbij moet de gebruiksaanwijzing gevolgd worden en moet steeds grondig nagespoeld worden met drinkbaar water.

Enkel toegelaten biociden mogen gebruikt worden voor het ontsmetten van de ruimtes in uw onderneming. De voorwaarden voor gebruik op het etiket en in de toelatingsakte moeten zeer strikt gerespecteerd worden.

Zo kan het bijvoorbeeld nodig zijn levensmiddelen te beschermen of weg te nemen uit de behandelde ruimte of om de behandelde oppervlakken grondig na te spoelen met drinkbaar water. Bewust biociden vernevelen over groenten en fruit met als doel deze te 'ontsmetten' is geen toegelaten praktijk. Biociden kunnen schadelijk zijn voor gezondheid.

Via volgende link kan u de lijst raadplegen die een overzicht geeft van de toegelaten biociden en de specifieke voorwaarden voor gebruik: <https://www.health.belgium.be/nl/lijst-van-toegelaten-biociden-en-jaarverslag>.

WAT MOET IK DOEN OM AL MIJN RECHTEN TE VRIJWAREN WANNEER IK, ALS ZELFSTANDIGE, ARBEIDSONGESCHIKT BEN?

In vraag en antwoord van de vorige uitgave hebben wij u geïnformeerd dat van zodra u 8 dagen arbeidsongeschikt bent, u vanaf de eerste dag aanspraak maakt op een forfaitaire dagvergoeding.



CORONAVIRUS

In deze uitgave informeren wij u over de procedure die gevolgd moet worden om te vermijden dat u financieel verlies zou leiden.

Normale regeling

Het is zeer belangrijk dat de adviserende arts van je ziekenfonds tijdig en op correcte wijze verwittigd wordt als je arbeidsongeschikt bent of als de periode van arbeidsongeschiktheid verlengd wordt.

De wijze waarop dit moet gebeuren kan verschillen naargelang het ziekenfonds waarbij je aangesloten bent. Raadpleeg dien-aangaande de website van je ziekenfonds of neem contact op met de plaatselijke afdeling.

Zorg er voor dat je steeds beschikt over een in te vullen Getuigschrift van arbeidsongeschiktheid.

Dit document kan je aanvragen bij je ziekenfonds of downloaden van de website.

Het is steeds het originele formulier (geen kopie) dat moet verzonden worden.

De aanvraag (bij voorkeur bij aangetekend schrijven) moet gebeuren binnen de 7 kalenderdagen.

(deze periode wordt verlengd met de periode dat je opgenomen bent in het ziekenhuis).

Is dit niet het geval dan verlies je voor de periode dat je laattijdig was 10 % van de uitkering.

Dezelfde sanctie wordt toegepast indien de opgelegde termijn van 2 kalenderdagen wat betreft een attest van verlenging of bij het hervallen na werkhervatting, niet gerespecteerd wordt.

Het ziekenfonds is wettelijk verplicht om deze sanctie toe te passen.

Onder bepaalde voorwaarden kan deze sanctie opgeheven worden, maar deze situatie in natuurlijk best te vermijden.

Tijdig je arts raadplegen is ook zeer belangrijk aangezien de ziekte-uitkering slechts begint te lopen vanaf de datum van de ondertekening van het getuigschrift. De einddatum dient ook verplicht vermeld te worden. Verlengen kan altijd indien dit nodig mocht zijn.

Bij een volledige week arbeidsongeschiktheid moet er als einddatum een zondag vermeld te worden.

Indien niet wordt de uitkering voor zaterdag niet toegekend.

Versoepeling wegens coronacrisis

Zoals hierboven vermeld begint de ziekte-uitkering (na tenminste 8 dagen arbeidsongeschiktheid) slechts te lopen vanaf de datum van de ondertekening van het getuigschrift door de arts. Omwille van de coronacrisis wordt hiervan afgeweken. In geval van arbeidsongeschiktheid die aanvat in de periode van 1 maart tot 30 september 2020 wordt de ziekte-uitkering toegekend vanaf de begindatum van de ziekte.

Coronacrisis wakkert creativiteit studenten aan en vier Limburgse studenten lanceren app die wachtrijen bij de slager verleden tijd maken.

Vier Limburgse studenten hebben een app gelanceerd die het de bakker en slager makkelijker moet maken in deze coronatijden. Via Ordr kunnen ze komaf maken met wachtrijen. “De klant bestelt, betaalt en krijgt een tijdslot, de handelaar zet de bestelling klaar en de klant kan zijn bestelling gaan ophalen of laten leveren op het afgesproken moment.”

De jonge twintigers Mathies Gielen, Ward Habraken, Martijn Luyckx en Lennert Daniëls studeren nog: ze werken hun master informatica aan de UHasselt af. Bijna twee jaar geleden richtten ze samen al de start-up Headr op, die bedrijven begeleidt bij het digitaliseringsproces. Door de coronacrisis werken ook zij van thuis uit. “ We keken met verwondering naar die lange wachtrijen buiten bij de slager en de bakker. Dat moest beter kunnen”, reageert Mathias Gielen.

Een paar weken later werd 'Ordr' boven de doopvont gehouden: een gemakkelijk, goedkoop en snel implementeerbaar bestelsysteem voor horeca- en handelszaken. De bestelling kan ook meteen online betaald worden.

De studenten ontwikkelde twee formules: eentje aan 49 euro per maand als de app kan worden ingepast op een bestaande website en eentje aan 69 euro per maand als er een nieuwe website voor de zaak gebouwd moet worden.

“Wie een unieke en volledig gepersonaliseerde webshop op maat van de zaak wil, kan ook bij ons terecht. Alles is mogelijk”, aldus nog Mathias Gielen.

Interesse: <https://ordr.headr.be/#ORDRlive>



CORONAVIRUS

SLAGERS AAN HET WOORD DEEL 3

Vermits het coronavirus iedereen beperkingen oplegt en ik dus om de gekende reden niet op reportage kon gaan, heb ik onze leden online gevraagd hoe zij met deze gezondheids crisis omgaan. Het is een leuke vaststelling dat onze leden heel veel discipline aan de dag leggen om hun klanten dagelijks te kunnen bedienen in deze moeilijke situatie. Hierna laten we enkele slaggers aan het woord.

RIK DE FRUYTIER VAN SLAGERIJ DE FRUYTIER TE MENEN



Rik kreeg bij aanvang van deze crisis met een besmetting covid 19 te maken. Toen hij opgenomen werd in het ziekenhuis is de slagerij even dicht geweest maar ondertussen gaan Rik en zijn echtgenote weer volop aan de slag. De winkel is volledig corona proof gemaakt en alle mogelijke voorzorgsmaatregelen werden genomen om klanten en leveranciers te beschermen. Wij wensen Rik in ieder geval een succesvolle nieuwe start toe.

Rik: Na die 6 à 7 weken coronatijd stellen we vast dat de klanten niet meer hamsteren maar ze kopen wel voor enkele dagen ineens aan. De verkoop verloopt nu terug normaal. De klanten komen wel meer in de voormiddag en minder s 'avonds. Vrijdag en zaterdag zijn nog altijd zeer goede verkoopdagen maar we stellen vast dat het op zondag iets rustiger is in de winkel.

Om hygiënische redenen nemen we geen tassen van de klanten meer aan. Als ze een tas meebrengen, mogen ze die zelf vullen anders geven we een papieren zak. Grotere aankopen doen we in een plastic zak. Geen enkele klant heeft daar een probleem mee, integendeel het is veel hygiënischer. Er zijn klanten die erg bang zijn en al het

mogelijke doen om zich te beschermen. Zij hebben alles zelf mee: van handschoenen, mondmasker, sjaal, gel tot oor stokje om bancontact te bedienen. Wat wil zeggen dat we wat geduld aan de dag moeten leggen! Maar er zijn ook mensen die zich niets aantrekken van de veiligheidsregels en rond lopen in de winkel, terwijl de andere klant van links naar rechts moet weg springen. We hebben alle maatregelen genomen die noodzakelijk zijn om goed te kunnen werken en om onszelf en de klanten te beschermen. In de winkel staat over de volledige lengte van de toonbank plexiglas. Zowel de klanten als wijzelf kunnen gemakkelijk handgel en kleenex doekjes gebruiken. Wij laten 3 klanten toe in de winkel, de rest moet buiten wachten. Als er leveranciers komen, houden we gewoon afstand en na de levering gaan we onmiddellijk terug de handen wassen en ontsmetten. Met uitzondering van enkele producten is alles vlot verkrijgbaar en komen de leveringen op tijd

toe.

De maatregelen van de overheid waren zeker nodig om deze crisis op te lossen. Ik vind het wel belangrijk dat men het publiek nu gaat inlichten over het feit dat iemand die het coronavirus gehad heeft geen besmetting vormt voor de maatschappij.

Wij hebben de coronacrisis van dichtbij meegemaakt en hebben hier al verschillende verhalen gehoord die op niets slaan maar waartegen je weinig kunt doen. Een klant vertelde aan haar vriendin dat ik corona had gehad waarop de vriendin die klant aanraadt dat ze hier geen vlees meer moest kopen. Er zijn ook mensen die zeggen dat het nog lang zal duren voor we al onze klanten terug hebben.

Dat toont aan dat de publieke opinie nog altijd niet weet dat als de besmetting voorbij is, je het virus niet meer kan overdragen en je dus geen risico meer bent. De opmerkingen zijn hard.





CORONAVIRUS

VANESSA MARECHAL, BOUCHERIE MARECHAL IN VIRTON



We hebben 2 zeer verschillende categorieën van klanten: de dorpingen en de klanten van buitenaf. Onze klanten komen vaak één keer per week en doen dan al hun boodschappen voor die week. Ze kopen ook vaak voor meerdere mensen: ouders, kinderen, burens, ... Vooral aan het begin van de crisis stelden we vast dat er voorraden aangelegd werden. Vandaag is er een soort gewenning aan de situatie en koopt men voor de hele week ineens aan. Ouderen zijn bang maar we hebben de nodige voorzorgsmaatregelen genomen voor hen en voor ons. We hebben overal plexiglas geïnstalleerd en de doorgang wordt geblokkeerd door rode bakken zodat niemand te dicht komt. Onze klanten hebben geen toegang meer tot de droge voeding en het brood. We hebben hydroalcoholische gel in de winkel zodat men de handen kan ontsmetten en ik bedien de klanten met een masker. De deur voor de leveranciers is vergrendeld om te voorkomen dat klanten langs daar binnenkomen. We hebben ook hydroalcoholische gel ter beschikking van de leveranciers. We hebben het aantal niet-essentiële leveranciers verminderd. Om hygiënische redenen nemen we geen persoonlijke boodschappentassen meer aan. Ik leg de aangekochte goederen in een blauwe bak (groentekrat van Grandfrais), plaats die op een stapel

rode bakken en de klanten bergen hun aankopen zelf weg in hun eigen boodschappentas.

Het personeel had in het begin grote schrik omdat een werknemer vermoedelijk covid 19 had. Resultaat: we hebben heel het team technisch werkloos gezet. We werken vandaag nog met 2 maar komen van een team met 7 leden. Dat is uiteraard niet gemakkelijk. Na 10 dagen zagen we ons verplicht de zaak te sluiten omdat we totaal uitgeput waren. Daarna zijn we weer vol goede moed herbegonnen. De werknemers in kwestie zijn nog steeds technisch werkloos.

We namen het werk over met een arbeider en zijn partner die traiteur is. Zij wonen hier in het dorp en houden zich strikt aan de voorwaarden. Ze gaan niet uit, hangen niet met iemand rond, ...

Ook onze schoonmaakster is terug aan de slag. Ze bevindt zich in een zeer gecompliceerde financiële situatie en we vertrouwen haar 100%.

Onze medewerkers zijn zeer goed geïnformeerd omdat we een zeer goed contact met hen hebben. Geen taboes hier! We hebben onze schema's aangepast en werken op dinsdag-, woensdag- en donderdagmiddag op afspraak en op bestelling.

We hebben voldoende voorraad en de leveringen komen netjes op tijd. Enerzijds verkopen we meer op winkelniveau maar we moesten wel het aanbod aanpassen. Vandaag kan je bij ons terecht voor meel, gist, wortels,.. zaken die we vroeger niet verkochten maar gevraagd worden door de klanten. Aardappelen, bier en wijn zaten al in ons assortiment en naar deze producten is de vraag explosief gestegen.

Anderzijds zijn de leveringen aan restaurants volledig weggevallen.

Voor mij zijn de maatregelen genomen door de overheid een complete ramp. Zowel op het niveau van het FAVV als op het niveau van de overheid. We houden ons er uiteraard aan maar gebruiken ons gezond verstand ... daar zijn onze klanten duidelijk blij mee.

Wij informeren onze klanten via facebook. Het is jammer maar het is de enige manier om klanten snel en kosteloos te informeren.

Tip: Ik wil iedereen aanraden om aan zichzelf te blijven denken en jezelf en je naasten goed te verzorgen! Werken om de rijkste van het kerkhof te zijn heeft geen zin. Je moet nee durven en kunnen zeggen!



CORONAVIRUS

BENNY GRIETEN VAN KWALITEITSSLAGERIJ GRIETEN IN NEERPELT



Het hamstergedrag van de eerste weken is verdwenen maar de klanten kopen wel meer dan voorheen. Ik denk niet dat onze klanten bang zijn om naar de winkel te komen maar wel om elkaar te moeten kruisen om bijvoorbeeld te betalen aan de kassa. Daarom namen we maatregelen zodat dat niet gebeurt. Ik heb ook niet de indruk dat er onder de werknemers onrust is. Wij hebben alle mogelijke inspanningen gedaan om hen en onszelf te beschermen. Om de veiligheid van het personeel, de klanten en

onzelf te garanderen bedienen wij maar met 2 personen in de winkel. Op die manier kunnen we voldoende afstand houden. Wij voorzien bovendien overal de mogelijkheid om je handen te ontsmetten en te wassen.

De klanten mogen ook maar met maximum 2 in de winkel binnenkomen. Aan de ingang staat voldoende materiaal om de handen te ontsmetten voor ze de winkel betreden. Buiten hebben we een tentje opgezet zodat niemand nat wordt bij slecht weer.

Uiteraard nemen we tijdens deze crisis geen herbruikbare tassen of potjes meer aan. We zijn weer overgeschakeld op plastic draagtassen die wij gratis aanbieden.

Ook voor onze leveranciers gelden nieuwe regels. Ze moeten hun handen ontsmetten voor ze binnenkomen en we hebben geen contact meer met hen. Ze mogen de leveringsbon zelf aftekenen. Wij hebben voldoende stock en de leveringen gebeuren op regelmatige basis. De maatregelen die de overheid neemt zijn goed maar ik had verwacht dat er meer eenduidigheid zou zitten in de maatregelen die voor onze sector genomen zijn. Iets meer ondersteuning in wat

mag en niet en hoe je dat allemaal best aanpakt had ook gemogen. Voor mij hadden de richtlijnen uniform moeten zijn zodat er bij de klanten geen verwarring zou ontstaan. Er zijn klanten die van de ene slager naar de andere slager gaan en bij de ene slager is het zus geregeld, bij de andere zo. Ook nu na de eerste versoepeling zit ik nog met heel veel vragen: moeten we mondklappers dragen? Welke? Komt er een bedeling door de beroepsfederatie? Etc.

ETIENNE DE VLEMINCK VAN SLAGERIJ DE VLEMINCK IN FORST



Ik heb de indruk dat onze klanten bewuster kopen dan voorheen. Er wordt meer aandacht geschonken aan het lokale, in hun buurt, bij de ambachtelijke slager. De klanten schatten de hoeveelheid die ze nodig hebben goed in. Er was hier geen hamstergedrag.

Onze klanten zijn niet bang om bij ons naar de winkel te komen. Ze hebben alle vertrouwen in hun ambachtelijke slager en in de producten die wij aanbieden. Om onszelf en de klanten te beschermen zorgen wij, net als in het verleden, voor een onberispelijke hygiëne. We ontsmetten alles regelmatig en wassen de handen veelvuldig maar dat zijn zaken die we ook in het verleden al deden.

We lichten iedereen goed in. Onze leveranciers werken al jaren met ons en daarmee hebben we een vertrouwensrelatie. Zij nemen zelf de nodige maatregelen. Er is voldoende stock.





CORONAVIRUS



Door de crisis is er zeker en vast een serieuze meerverkoop. We hebben dus de bestellingen aangepast aan de noden van onze klanten.

Onze klanten mogen 1 per 1 binnen. De rest wacht buiten. Zo beperken wij dat ze elkaar kruisen. We nemen geen herbruikbare zakjes op potjes aan. Ik was daar al tegen voor de coronacrisis om de eenvoudige reden dat dat sowieso niet proper is.

Ik vind het spijtig dat de maatregelen niet op voorhand met onze sector doorgesproken zijn. Als je in de praktijk staat ervaar je veel zaken anders. We zouden doordachtere maatregelen hebben kunnen voorstellen denk ik. Wij worden ten slotte alle dagen geconfronteerd met de realiteit op de werkvloer. Helaas hadden we geen inspraak in de beslissingen van de overheid en dat is jammer.

BENOIT BRICLET VAN SLAGERIJ BRICLET IN STRÉE

Gezien het feit dat er nog veel mensen verplicht thuis moeten blijven en velen ook nog niet terug aan het werk zijn, ligt de verkoop in de slagerij hoger dan

normaal. Veel mensen kopen nu liever in hun nabijheid, bij hun ambachtelijke slager in het dorp, en gaan niet nodeeloos naar de supermarkt rijden.

Wij hebben in onze dorpslagerie alle mogelijke preventiemaatregelen genomen die we kunnen nemen en laten

maar 1 klant per keer toe in de winkel. Op die manier komen klanten niet nodeeloos met elkaar in aanraking. Ik denk niet dat onze klanten bang zijn maar het verplicht moeten wachten op de stoep tot het je beurt is, is zowel voor ons als voor de klant redelijk confronterend.

Klanten die van verder dan 15 km komen, doen hun inkopen voor de ganse week in één keer. Er worden meer bestellingen geplaatst en onze thuisbezorgtour loopt goed. Ook nieuwe klanten maken hier gebruik van. De leveringen van andere producten dan vlees komen via de voorziene deur en worden volgens de vereiste maatregelen afgeleverd en gestockeerd. Als het om vlees gaat, moeten we de slacht zorgvuldig plannen.

Herbruikbare boodschappentassen nemen we niet meer aan. Onze klanten steken zelf hun pakket weg.

Op vlak van richtlijnen denk ik dat er zeker en vast aanbevelingen nodig zijn om deze crisis de baas te kunnen maar ik denk dat ze in andere tijden te zwaar zijn.





CORONAVIRUS

ALLE INFO EN
LAATSTE RICHTLIJNEN
IN VERBAND MET
CORONA KAN U
VINDEN OP ONZE
WEBSITE
[WWW.BB-BB.BE.](http://WWW.BB-BB.BE)
VOOR INLICHTINGEN
OF VRAGEN BEL
02/735 24 70.

KAREL HAVERMANS, KLASSESLAGERIJ KAREL HAVERMANS IN DEURNE



In het begin van de crisis was er een enorm hamstergedrag maar dat is nu niet meer het geval. Onze klanten kopen wat ze nodig hebben.

Ik denk niet dat onze klanten of de medewerkers bang zijn omdat we ze goed ingelicht hebben over het feit hoe wij de coronacrisis aanpakken. Aan de ingang van de winkel staat er ook een ontsmettingsmeubel waarop alle zaken te vinden zijn om veilig te winkelen. Op onze website hebben we aan Covid 19 een pagina gewijd waarop alles duidelijk uitgelegd wordt. Om de gezondheid van iedereen te vrijwaren en het aantal slachtoffers te beperken hebben we maatregelen genomen om het virus zoveel mogelijk in te dijken.

Er mogen maximaal 4 klanten in de winkel aanwezig zijn en de klanten moeten, indien nodig, buiten aanschuiven. Wij hebben markering aangebracht zodat er ook tussen de wachtenden voldoende ruimte is.

Wij aanvaarden geen herbruikbare bakjes meer. De salades en bereide gerechten worden enkel nog verpakt in onze eigen, door het FAVV goedgekeurde, salade- en traiteurbakjes. We blijven het gebruik van herbruikbare boodschappentassen stimuleren maar voor ieders veiligheid vragen wij onze klanten voorlopig om hun boodschappen zelf in te laden.

De klanten moeten zelf hun klantenkaart inscannen en indien mogelijk contactloos betalen.

Voor klanten die niet wensen aan te schuiven raden wij het gebruik van de versbox aan. Deze is 7 dagen op 7 open en 24 uur op 24 uur beschikbaar. Men kan gemakkelijk een bestelling online plaatsen via www.karelhavermans.be. Zodra de bestelling klaar is, ontvangt de klant een code via sms of mail waarmee de bestelling kan opgehaald worden en in de versbox.

Voor klanten die noodgedwongen hun woning niet mogen of kunnen verlaten om boodschappen te doen bestellen wij aan huis binnen een straal van 15 km en dit tussen 16u-20u. Uiteraard moet er 1

dag op voorhand online besteld worden. Door de besteldienst aan huis worden onze openingsuren wel aangepast tijdens deze uitzonderlijke periode. Maandag, dinsdag, donderdag en vrijdag sluiten wij om 17u.

Onze leveranciers leveren hun waren via een zijingang van het magazijn op die manier is er geen contact met het personeel of met ons. Bij de aanvang van de crisis werden er enkele artikelen met vertraging geleverd maar dat kwam vooral door het hamstergedrag van de klanten. Nu verloopt alles normaal. De maatregelen die de overheid nam waren echt noodzakelijk en werden naar ons gevoel goed nageleefd.

Tip: Mijn aanbeveling voor collega's is toch dat ze zouden moeten investeren in een online webshop. Wie nu geen webshop heeft, loopt achter de feiten aan. Online winkelen zit echt in de lift en zal na deze crisis meer en meer ingeburgerd geraken. De versbox geeft de slager de mogelijkheid om meer bestellingen te verwerken die de klant dan zelf kan afhalen op het tijdstip dat hij dat wil. De versbox is niet gebonden aan uren of dagen. Vermits de bestelling online betaald werd, hoeft de klant niet meer aan te schuiven en kan hij zijn bestelling afhalen via het apart voorzien afhaalpunt.



MET EEN HELE DAG KIDS IN HUIS WORDT KOKEN EEN ECHT KINDERFEEST!

Nu heel wat gezinnen niet meer weten wat met ze met hun kroost aan moeten vangen en de combinatie werken-gezin toch niet zo ideaal blijkt, is het voor veel ouders een hele uitdaging om de kinderen een paar uur zoet te houden. Misschien ligt de oplossing wel in de keuken?

Koken met mama of papa vinden kinderen immers een heel leuke gezinsactiviteit. Trek dus je keukenschort aan, zet de kids een koksmuts op en ga samen aan de slag!

Wij geven hierna enkele leuke receptjes om samen met de kroost te maken en op lekkervanbijons.be kan je tientallen recepten vinden waarmee de kids de tijd van hun leven beleven. Begin de dag met een lekker ontbijt.

In het weekend mag je gerust zweren bij pannenkoeken met zoet als ontbijt. Gedurende de week kiezen we echt wel beter voor een gezonder alternatief. In onderstaande receptjes zitten de wensen van de kinderen vervangen én kiezen we ook voor een gezonde toets. De pannenkoek met suiker of choco kan je perfect vervangen door groentepannenkoekjes of pannenkoeken met fruit en de zelfgemaakte confituur op onze boterham smaakt toch net iets beter als deze uit het rek in de supermarkt. Van een oude boterham maak je in een handomdraai heerlijke wentelteefjes. Met eimuffins kan je dan weer alle kanten uit en wat leuk is, je kan ze perfect op voorhand maken. Even de micro in en klaar is kees! Wil je het echt helemaal gezond houden kies dan voor verse yoghurt met seizoensfruit of met nootjes en zaden. Zorg voor een goede balans, dat is het allerbelangrijkste. De keukenmomenten die je nu met de kids zal beleven, blijven hen hun hele leven bij!

"VERLOREN" CROQUE CHAMPIGNONS

Een croque is ideaal om oud brood een tweede leven te geven. Voeg wat champignons toe en je hebt een snel een heerlijke snack.

Ingrediënten

250 g champignons

1 sjalot

bakboter

1 teentje knoflook

peper en zout

8 sneetjes toastbrood

2 eieren

100 ml melk

4 sneetjes jonge kaas of mozzarella

Recept

Snij de sjalot in ringen en de champignons in plakjes. Smelt de boter in een pan. Bak er de sjalot en champignons in. Voeg de uitgeperste knoflook toe en kruid met peper en zout.

Klop de eieren los met de melk. Wentel de sneetjes brood erdoor en bak in wat boter krokant.

Leg de helft van de sneetjes brood op een werkvlak, lepel er de champignons op en leg er een sneetje kaas op, leg er nog een





Mayonaise
Sausen
Salades

03/216.01.11

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

www.mauricemathieu.be

sneetje brood bovenop en druk goed aan. Bak opnieuw in de pan, tot de kaas begint te smelten.

Een heerlijk familiediner...

Je hoeft geen uren in de keuken te staan om een lekker avondmaal op tafel te toveren.

Ook hier kunnen de kinderen mee aan de slag. Laat hen jullie zelfgemaakte pizza beleggen, groentjes snijden voor de wok met kip en groenten of balletjes rollen voor de balletjes in tomatensaus. Of geef hen een stokje en laat ze een mooie brochette prikken!

MINISTRONE MET GEHAKTBALLETJES

Ingrediënten

Voor de balletjes:

2 eidooiers

500 g rundergehakt

Peper en zout

5 à 6 el paneermeel

1 kl paprikapoeder

2 el fijngehakte peterselie

Voor de soep:

2 el olijfolie

2 grote wortelen (geel en paars)

1 rode ui

1 selder

200 ml bouillon

2 bloemige aardappelen

1 blik pruimtomaten, 400 g, grof gehakt

1 blik bonen, 200 g (cannellini of borlotti)

500 g verse spinazie

1l water of bouillon

8 sneetjes brood

Recept

Doe het gehakt in een ruime kom. Kruid met peper en zout en voeg het paneermeel, paprikapoeder, fijngesneden peterselie en eidooiers toe. Meng en kneed goed.

Rol kleine balletjes van gehakt en plaats in de koelkast.

Schil en snijd de wortels en rode ui in schijfjes. Snijd de selder

fijn.

Verwarm 2 el olijfolie in een ruime kom en stoof de ui, wortel en selder 15 minuten op een laag vuurtje. Blus met de bouillon en laat het geheel tot de helft inkoken, ongeveer 10 minuten.

Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm. Giet de bonen in een vergiet en spoel met koud water, laat uitlekken.

Voeg de aardappelblokjes, pruimtomaten en bonen in de kookpot.

Giet 1 l water bij de groenten en laat 15 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Was de spinazie, houd enkele blaadjes apart voor de afwerking.

Voeg de spinazie samen met de balletjes toe aan de soep. Laat het geheel nog 8 minuten verder garen.

Kruid met peper en zout naar eigen smaak en serveer met geroosterd brood.



EI MUFFINS



Deze Eimuffins kan je perfect op voorhand maken, even de micro in en klaar is kees!

Ingrediënten

4 eieren
scheutje room of melk
handjevol spinazie
4 kerstomaatjes
handjevol geraspte kaas
1 kl bakpoeder
1 el maïzena
peper en zout
boter of olie, om in te vetten

Recept

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Vet de muffinvorm in met boter of olie. Je kan de muffins eventueel ook in cupcake-papiertjes maken.
Verdeel wat geraspte kaas over de bodem van de vorm.
Hak de spinazie fijn en snijd de cherrytomaatjes in vieren.
Verdeel de spinazie en de tomaatjes apart over de vorm.
Klop de eieren luchtig met een scheutje room, de maïzena en het bakpoeder. Breng dit op smaak met peper en zout.
Verdeel het eimengsel over de muffinvorm. Vul ieder vormpje voor ongeveer 3/4 met ei.
Bak de muffins in ongeveer 20 minuutjes af in de oven.
Lunchgerechten waar weinig werk aan is
Soep is een gezonde voltreffer, makkelijk te maken én je kan er

lang van genieten. Laat je kinderen de groenten snijden en de balletjes rollen. Dat vinden ze heerlijk. Als je niet kiest voor (maaltijd)soep kan je ook gaan voor een belegd broodje of een croque.

APPELPANNENKOEKJES



Pannenkoeken zijn er in alle soorten en maten. Met pannenkoeken is het altijd feest! Deze appelpannenkoeken zijn heerlijk luchtig en mals en dus het perfecte ontbijt, vieruurtje of dessert.

Ingrediënten

100 g bloem
1 ei
225 ml melk
1 appel
snuifje zout
1 th kaneel
eventueel 1 eetl rozijnen
boter

Recept

Meng de bloem, het ei en de melk in een mengkom. Breng op smaak met een beetje zout en kaneel. Klop tot een luchtig beslag.
Schil de appel, haal het klokhuis eruit met een appelboor en snijd hem in schijfjes.
Smelt wat boter in een bakpan. Giet er wat beslag in en verdeel enkele plakjes appels in het beslag en eventueel wat rozijnen.
Verdeel hierop weer een beetje beslag, zo kun je straks makkelijk je pannenkoek omdraaien zonder dat de appels eruit vallen.
Bak de pannenkoek aan 1 kant goudbruin, draai hem om en bak aan de andere kant ook goudbruin.
Serveer warm met wat poedersuiker of (licht)bruine suiker.

GROENE GROENTEBOTERHAM



Ingrediënten

8 sneetjes bruin brood

½ komkommer

1 groene paprika

1 peer

1 zacht geitenkaasje

50 ml zure room

1 el gehakte munt

1 el gehakte peterselie

1 el gehakte bieslook

1 el honing

1 bosje waterkers

peper & zout

Recept

Meng de gehakte kruiden en honing met de geitenkaas en zure room, kruid nog met peper en zout. Smeer op elk sneetje brood een laagje van het kaasmengsel.

Snijdt peer, komkommer, paprika in dunne plakjes, beleg 4 sneetjes met de groenten en de waterkers, leg er de andere boterhammen op, druk goed aan en snijdt de boterham doormidden. Vouw er een servetje rond en serveer als hartig tussendoortje.

MINIPIZZA'S VAN PORTOBELLO



Verzot op pizza maar wil je toch een gezond gerecht? Probeer dan zeker eens deze minipizza's van portobello.

Ingrediënten

8 portobello's

1 sjalot

2 teentjes knoflook

1 wortel

handvol basilicumblaadjes

150 g kerstomaatjes

250 ml passata

1 tl paprikapoeder

1 el Italiaanse kruiden

80 g jonge kaas van bij ons

olijfolie

peper

Recept

Snipper de sjalot fijn. Schil de wortel en snijdt in blokjes.

Fruit de sjalot met de geperste look glazig in olijfolie. Voeg de wortelblokjes toe en roerbak 5 minuten. Giet er de passata bij. Voeg het paprikapoeder en de Italiaanse kruiden toe, kruid met peper en laat op een zacht vuur 15 minuten sudderen.

Snijdt de kerstomaten in plakjes.

Borstel de portobello's schoon. Leg ze met de onderkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat.

Vul de portobello's met de tomatensaus en bestrooi met de kaas. Verdeel er de plakjes kerstomaat over, druppel er wat olijfolie over en zet 15 minuten in de oven.

Werk de portobello's af met het basilicum.

Serveer met een frisse groene salade.

BROCHETTE VAN BIEFSTUK EN AARDAPPEL MET MUNTSAUSJE



Een lekkere brochette mag niet ontbreken in het weekmenu. Deze brochette van biefstuk en aardappel is gemakkelijk te maken én snel klaar.

Ingrediënten

16 krielaardappelen in schil
600 g biefstuk
2 rode uien
1 rode paprika
1 groene paprika
2 tl gedroogde tijm
125 g volle yoghurt natuur
3 el mayonaise
1 tl paprikapoeder
2 takjes verse munt
olijfolie
peper
grof zeezout

Recept

Was de krieltjes grondig en kook ze gedurende 15 minuten in gezouten water. Smeer daarna de afgekoelde krieltjes in met voldoende olijfolie en haal door de gedroogde tijm. Kruid af met grof zeezout en wat peper. Snijd de biefstuk in circa 16 gelijke stukjes en kruid af met voldoende peper en zeezout. Snijd de paprika's en rode ui in grove stukken. Spies de krieltjes, de biefstuk en de groenten op lange brochettestokken. Leg de brochettes ongeveer 5-7 minuten op een hete barbecue of bak in de pan. Snijd de munt fijn en meng met de yoghurt en mayonaise. Breng

de saus op smaak met paprikapoeder, peper en grof zeezout. Serveer de dipsaus samen met de gegaarde brochettes.

BALLETJES IN TOMATENSAUS

Wie lust er nu niet graag balletjes in tomatensaus? Maak zelfgemaakte balletjes waar groot en klein dol op zijn.

Ingrediënten

750 g gehakt
50 g broodkruim
1 ei
1 ui
1 teen knoflook
0,5 l tomaten in brik
2 takjes selder
1 blaadje laurier
1 takje tijm
boter
peper en zout

Recept

Pel en snipper de ui en de knoflook. Vermeng het gehakt met het broodkruim, het ei, de ui en de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Rol balletjes ter grootte van een walnoot. Bak de balletjes goudbruin in een pan met boter. Haal de balletjes uit de pan en stoof de in stukjes gesneden selder in hetzelfde vet. Doe de tomaten erbij. Breng de saus op smaak met peper en zout. Doe er de tijm en de laurier bij en laat zachtjes nog 20 minuten stoven. Serveer de balletjes met puree.



LEKKER
VAN BIJ
ONS

ALTIJD OP ZOEK NAAR DE BESTE SMAKEN.



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

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



GRIEKSE RIBBETJES MET MEZZE



Benodigheden

- 4 latten Duroc d'Olives ribben
- 4 rode paprika's
- Duroc d'Olives olijfolie
- 1 botje platte peterselie
- peper en zout
- 1 teentje look / 2 citroenen
- 400 g Griekse pasta
- 2 pitabroodjes
- 500 g Griekse yoghurt
- 1 teentje look
- 1 komkommer
- 1 botje dille
- 100 g zwarte olijven
- 100 g fetakaas
- 1 komkommer / 4 tomaten / 2 rode uien
- 1 eetlepel oregano

Werkwijze

Stoof de paprika's aan in olijfolie, voeg de look toe en laat 30 minuten rustig stoven. Mix de paprika's kort in de blender met enkele druppels citroensap tot sausdikte. Strijk de ribben in met de saus en bak ze 2 uur op 140°C. Werk de ribbetjes net voor het serveren af met gesnipperde peterselie.

Kook de Griekse pasta gaar in gezouten water en meng ze warm onder de resterende saus van de ribbetjes. Werk af met wat olijfolie en gesnipperde peterselie.



Rasp 1 komkommer, leg hem in een zeef en bestrooi met zout om het vocht eruit te krijgen. Plet 1 teentje look en meng het door de Griekse yoghurt. Voeg de gehakte dille en de uitgelekte komkommer erbij. Kruid met peper en zout en meng met flink wat olijfolie. Meng voor de salade de feta, komkommer, tomaten, olijven en rode ui. Kruid af met peper en zout, oregano en flink wat olijfolie. Serveer alles samen met nog wat citroenpartjes om over de ribben te druppelen.

Konijnenvlees blijft kampen met dalend thuisverbruik



Het thuisverbruik van konijn nam verder af in 2019. Dit is in de eerste plaats te wijten aan een dalend aantal kopers maar ook aan een dalende aankoopfrequentie. Vooral gezinnen met kinderen en jongeren haken af. Konijn kampt met een verouderd imago. Een gerecht met konijn is in de ogen van veel mensen een traditioneel gerecht. Hierdoor wordt konijn in het hokje geduwd van de gerechten op 'grootmoeders wijze'. Ook de hoge aaibaarheidsfactor van konijn heeft een grote invloed op het verbruik, zeker bij gezinnen met kinderen. DIS 1 (hypermarkten en grote supermarkten) blijft het belangrijkste aankoopkanaal maar verliest marktaandeel ten voordele van hard discount, de buurtsupermarkten en de slager.

THUISVERBRUIK VAN KONIJN IN DALENDE LIJN

De vleesaankopen voor thuisverbruik (inclusief gevogelte, konijn en wild) zitten in een dalende lijn en zakken naar 26 kg per persoon per jaar. Hiervan is

slechts 190 gram konijnenvlees. Dit is minder dan 1% van het totale vleesvolume. Binnen de dalende vleesmarkt deed konijn het in 2017 beter maar deze positieve trend wordt niet bevestigd in de jaren die volgen.

Het aantal kopers van konijn daalt verder. In 2019 kochten 16 Belgische gezinnen op 100 minstens één keer konijnenvlees tegenover 17 in 2018. Het aantal kopers is meer dan gehalveerd sinds 2002. Er zijn vandaag minder kopers in



alle bevolkingscategorieën en de aankoopfrequentie bij de liefhebbers van konijn staat ook onder druk. Gemiddeld koopt de Belg nu tweemaal per jaar konijnenvlees.

De gemiddelde prijs van konijnenvlees in de winkel is vorig jaar gestegen met 38 cent tot 9,70 euro per kg. Vorig jaar besteedde de Belg slechts 1,84 euro aan konijnenvlees.

EEN VERSNEDEN KONIJN BLIJFT DE POPULAIRSTE AANBIEDINGSVORM

Konijn wordt bijna uitsluitend vers gekocht. Het aandeel van konijn in diepvries is beperkt tot 3,5%. Het versneden vers konijn is de populairste aanbiedingsvorm met een volumeaandeel van 58%.

De konijnendelen vertegenwoordigen een vierde van de markt. Het onversneden konijn nam vorig jaar 16% van de markt in.

OUDEREN EN GEPENSIONEERDEN ZIJN BELANGRIJKSTE KOPERSGROEP

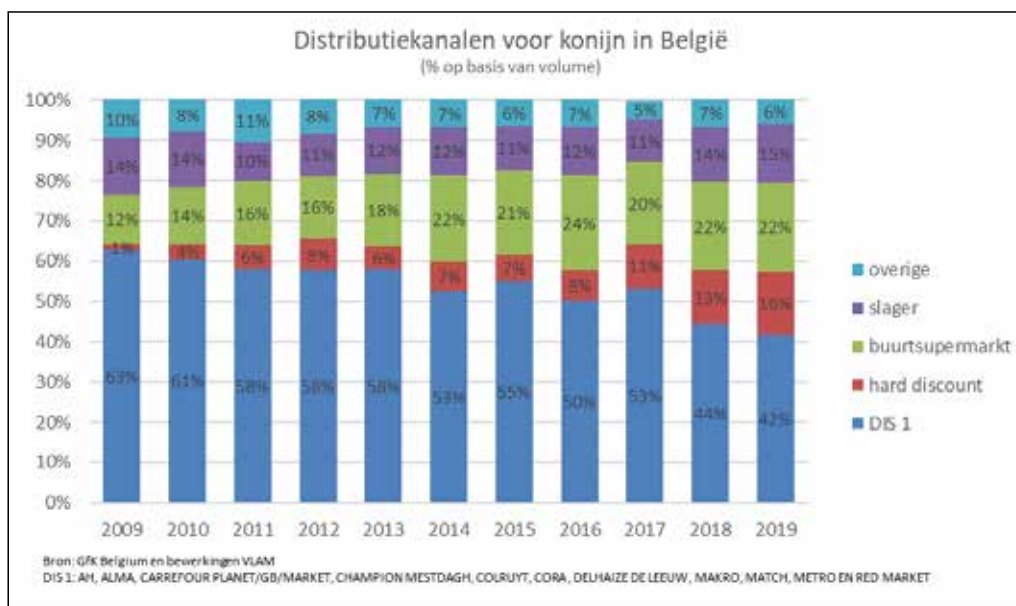
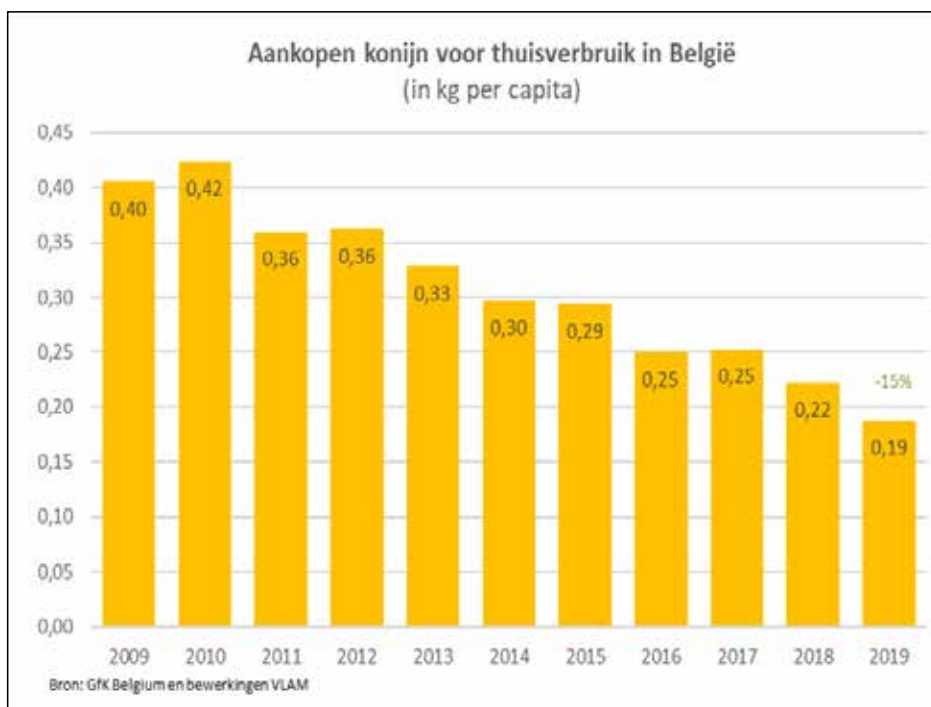
Konijn wordt in verhouding vaker gekocht door oudere mensen en gepensioneerd. Bij de 65-plussers koopt één op vier al eens konijn. Bij de jonge consumenten (<30jaar) koopt maar vier op honderd deze vleessoort.

Het aantal kopers van konijnenvlees daalde de voorbije tien jaar het sterkst bij deze jonge consumenten. Zij laten deze vleessoort nu bijna volledig links liggen. De hoogste penetratiegraad vinden we terug bij de gepensioneerd en de kostwinners (oudere koppels zonder kinderen, waarvan slechts één persoon voor het inkomen zorgt).

82% van het volume aan konijnenvlees wordt gekocht door 50-plussers. Bij de jongere leeftijdsgroepen en vooral bij de gezinnen met kinderen, is konijn minder in trek en sterk ondervertegenwoordigd.

DIS 1 MARKTLEIDER MAAR VERLIEST FORS TERREIN

De marktleider DIS 1 (de hypermarkten en klassieke supermarkten) heeft 42% van de verkoop van konijnenvlees in handen. Dit kanaal verliest de laatste jaren wel fors terrein ten voordele van de buurtsupermarkt (22% marktaan-



deel) en de hard discount met 16%. De slager/poelier houdt met 15% marktaandeel goed stand.

CONSUMPTIE THUIS EN BIJ FAMILIE EN VRIENDEN IS DE NORM

Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor vlees, gevogelte en konijn in het bijzonder. Van het totaal aantal consumptiemomenten met vlees en gevogelte vindt drie vierde thuis plaats.

Konijn wordt relatief iets meer thuis geconsumeerd dan andere vleessoorten en wordt vaker bij familie en vrienden gegeten.

TRENDS IN CONSUMPTIE EN KANSEN VOOR KONIJNVLEES

De laatste jaren is gezond koken een echte hype. Konijnenvlees past hier perfect in. Het is rijk aan hoogwaardige eiwitten, vitamine B12, ijzer en selenium en een goede bron van vitamine B6 en zink. Het is mager en heeft een gunstige vetzuursamenstelling. Het heeft een fijne smaak en is licht verteerbaar.

De consument heeft een toenemende aandacht voor nabijheid (lokaal geproduceerd) en duurzaamheid. In België worden konijnen gehouden in een systeem van parkhuisvesting, een voorbeeld voor andere lidstaten op gebied van dierenwelzijn.

Konijn op de bbq

Om de verkoop van konijn te stimuleren ontwikkelde de sectorgroep een leuke folder die de slager gratis aan de klanten kan meegeven. Het bestelformulier om deze folders gratis bezorgd te krijgen, vind je hieronder. Met onderstaande leuke recepten voor "Konijn op de BBQ" kan je konijn in de kijker zetten in je slagerij.

Zoals je kan zien in het GFK rapport over konijn dat we hierbij publiceren heeft konijn het moeilijk. Nochtans is konijn een veelzijdig product waarmee je lekkere bbq gerechtjes op het bord van je gasten kunt toveren.

Probeer dus eens konijn op de bbq in plaats van de gekende winterse stoofpotten met konijn op grootmoeders wijze. Je zult zien dat konijn en BBQ een lekker duo vormen.

WAAROM KONIJN OP DE BBQ EEN GOED IDEE IS

- Het vlees is fijn van smaak en zeer geschikt om er culinair mee te grillen.
- Met konijn serveer je een mager stukje vlees dat makkelijk verteerbaar is. Konijn bevat gemiddeld ongeveer 8 g vet per 100 g. Een bout doet nog beter met gemiddeld 4 g vet per 100 g.
- Kleinere stukjes konijn hebben geen lange gaartijd nodig.

HOE KONIJN GRILLEN OP DE BBQ?

Grillen is een baktechniek die je ook kan toepassen op konijn. Tijdens het grillen wordt het vlees gegaard en krijgt het dat typische grillpatroon. Door de intensieve warmte is deze manier het best geschikt voor kleinere stukken konijn.

Tip: laat de stukjes konijn vooraf een uurtje marinieren in een mengeling van (olijf)olie, citroensap en kruiden naar keuze (bv. koriander, tijm, kippenkruiden...).

Zo ga je te werk:

- Zorg ervoor dat de barbecue eerst goed op temperatuur is voor je begint te grillen.
- Wrijf zowel het barbecuerooster als de stukken konijn in met een dun laagje (olijf)olie/marinade. Zo voorkom je dat je stukje konijn aan het rooster blijft kleven. Tijdens het grillen kan je, indien nodig, nog wat bestrijken met olie/marinade.
- Bak je stukjes konijn kort en krachtig. Start boven de vuurgloed voor een mooie korst. Verplaats vervolgens naar een iets minder hete zone om rustig verder te garen.

KONIJNENBROCHETTES OP DE BBQ

Fan van brochettes? Zo stel je je eigen konijnenbrochettes samen:

- Snijd konijnenfilets in 3 tot 4 gelijke blokjes.
- Maak een marinade van olijfolie, wat geraspte zeste en het sap van een citroen, fijngesnipperde blaadjes rozemarijn en een flinke snuif kippenkruiden. Wentel de stukjes konijn door de marinade en zet de schaal even opzij.

- Gebruik platte of dubbele brochetteprikkers. Laat houten brochetteprikkers vooraf even weken in water. Zo zullen ze niet verbranden tijdens het grillen.
- Rijg blokjes gemarineerde konijnenfilet aan de prikkers. Je kan er telkens een stukje spek of groenten naar keuze tussen stoppen.
- Smeer je konijnenbrochettes lichtjes in met wat olie en/of marinade en leg ze op het rooster. Gril de konijnenbrochettes kort voor het serveren. Reken 3 tot 5 minuten aan elke zijde.

Brochettes met konijn zijn altijd een winner op de barbecue. Probeer zeker ons recept voor konijnenbrochettes, groenten in papillot en aardappel op de barbecue eens.

HOE KONIJN IN PAPILLOT KLAARMAKEN OP DE BBQ?

Je stukje konijn garen in een papillot is een makkelijke manier om konijn op de barbecue klaar te maken. Konijn in papillot is bovendien vetarm en snel klaar. Omdat alle smaken mooi samenkomen, krijg je een echte smaaksensatie op je bord.

- Verhit boter of olie in een pan met antiaanbaklaag en bak je stukje konijn aan beide kanten goudbruin.
- Scheur een flink stuk aluminiumfolie af (bij voorkeur drie keer zo lang als het stuk konijn dat je bereidt). Zorg dat de matte kant van de aluminiumfolie naar buiten gekeerd is.
- Bestrijk de glanzende zijde van de folie tot enkele centimeters van de rand met wat olie.
- Leg dan je stukje konijn in het midden, samen met je smaakmakers (fijngesneden groentjes of stukjes aardappel, kruiden, citroen, peper, zout...). Voeg er ook een scheutje witte wijn of wat lookboter aan toe voor nog meer smaak.
- Vouw daarna de randen van de papillot goed dicht. Zo blijft de stoom binnenin.
- Leg de papillot op het barbecuerooster en laat 15 tot 20 minuten garen, volgens de dikte van je stukje konijn.

Tip: maak je papillotten op voorhand klaar en win tijd. Bewaar ze in de koelkast tot je ze gaat bakken.

Nog meer tips voor een veilige en gevarieerde BBQ? Barbecue-recepten met konijn

Een konijnenbout, een konijnenbrochette of een papillot met konijn? Het kan allemaal op de BBQ. Verbaas je tafelgenoten met deze zomerse barbecuegerechten met konijn.

KONIJNBOUTEN OP DE BBQ MET EEN SALADE VAN BOONTJES, TOMAAT EN FETA



Wist je dat je konijn ook perfect op de barbecue kan klaarmaken? Het vlees is fijn van smaak en geschikt om te grillen.

Ingrediënten

4 konijnenbouten
4 teentjes knoflook
30 ml olijfolie
peper en zout
4 takjes verse tijm
4 takjes rozemarijn
zeste en sap van 1 citroen
2 el honing

Voor de salade:

4 el olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 rode ui
120 g boontjes
200 g kerstomaatjes in verschillende kleurtjes
120 g feta
enkele takjes verse oregano

Recept

Doe de bouten in een ruime kom. Plet de look in de vijzel. Voeg de olie toe en kruid naar eigen smaak met peper en zout. Hak de blaadjes tijm en rozemarijn fijn en meng deze onder de knoflookolie. Voeg het sap van de citroen, de zeste en honing toe en meng goed. Voeg deze marinade aan het konijn toe. Wrijf de stukken goed in en laat minstens een half uurtje tot max 2 uur trekken.

Leg de gemarineerde konijnenbouten op de barbecue. Na 10 minuten draai je ze om en laat je ze nog 30 minuten bakken. Draai de stukken regelmatig om.

Maak ondertussen de salade klaar. Meng de olijfolie met rode wijnazijn. Snijd de rode ui fijn, doe in een kom en strooi er wat zout over. Giet de vinaigrette over de ui en laat 15 minuten trekken.

Kook de boontjes beetgaar (8 minuten) en laat ze schrikken onder koud stromend water.

Snijd de kerstomaatjes in twee. Verkruiemel de feta.

Meng de boontjes en de kerstomaatjes onder de ui. Serveer het konijn samen met de boontjes en de kerstomaatjes en werk het geheel af met fetakaas en enkele takjes verse oregano.

GEBAKKEN KONIJNFILET MET LAUWE SALADE VAN GEGRILDE GROENTEN EN CITROENVINAIGRETTE



Ingrediënten

6 konijnfilets
1 kleine rode paprika
1 kleine gele paprika
1 kleine groene paprika
1 kleine courgette
1 kleine aubergine
4 lente-uitjes
4 eetlepels extra vierge olijfolie

2 eetlepels olijfolie voor warme bereidingen
1 ui
1 citroen
2 takjes citroentijm of gewone tijm, de blaadjes eraf geritst
zwarte peper van de molen
(zeezout)

Recept

Snijd de paprika's, courgette en aubergine in dunne plakjes van ca. 3 mm. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in de lengte doormidden.

Rasp de ui en een weinig citroenschil en pers het sap van de citroen bij de ui, voeg 2 eetlepels extra vierge olijfolie toe. Breng de vinaigrette op smaak met zwarte peper van de molen (en wat zeezout).

Verhit de grillpan of plaat en grill alle groenten aan beide zijden zonder olie!

Verwarm een bord of schaal voor en leg de groenten hierop. Besprenkel de groenten met wat extra vierge olijfolie en kruid met peper van de molen (en wat zeezout).

Bak de konijnenfilets rondom goudbruin op de bbq en kruid met peper. Dek de konijnenfilets af met aluminiumfolie. Laat nog enkele minuten rusten alvorens ze te versnijden.

Schik ondertussen de gegrilde groenten op 4 voorverwarmde borden en sprenkel er wat citroenvinaigrette over. Versnijd de konijnenfilets schuin in schijfjes van 2 cm en verdeel ze over de gegrilde groenten.

Werk het geheel af met wat geritste blaadjes citroentijm.

SCHOUDER VAN KONIJN OP DE BARBECUE

Ingrediënten

enkele konijnenschouders

Voor de marinade

2 teentjes look
1 ui
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
2 dl witte wijn of Noilly Prat
2 kruidnagels

Voor de kruidenolie (om te grillen)

4 lepels olijfolie
1 takje fijngesneden rozemarijn
3 teentjes geplette look
15 blaadjes platte peterselie
1 koffielepel Provençaalse kruiden
1 takje verse tijm

Recept

Vermeng alle ingrediënten voor de marinade. Laat de schouders hierin enkele uren marineren.

Meng alle ingrediënten voor de kruidenolie.

Haal het vlees uit de marinade en wrijf het in met de kruidenolie.

Gril het vlees langs één kant op de BBQ, draai het om en laat ook de andere zijde gaar worden. Strooi er wat schilferzout of grof zeezout over en serveer.



Tip: Serveer er een salade bij van enkele groentjes die in een blender even fijngesneden worden: wortel, bloemkool, komkommer, raapjes en radijsjes. Zeer kleurrijk en fris. Afwerken met een vinaigrette: 6 lepels olijfolie, sap van een halve limoen, peper en zout.

KONIJN OP DE BBQ MET GEGRILDE MAÏS-SALADE EN ROZEMARIJNKRIELTJES

Ingrediënten

1 konijn, in stukken
1 ui
2 el honing
2 el worcestersaus
40 g tomatenpuree
1 tl paprikapoeder
sap van ½ citroen
olijfolie
peper en zout

Voor de maïssalade:

½ rode ui
1 rode chilipeper
2 el limoensap
3 verse maïskolven
enkele takjes koriander
100 g geitenkaas
olijfolie

Voor de aardappelspiesjes:

500 g krieltjes
5 teentjes knoflook
1 el fijngehakte rozemarijn
150 ml zonnebloemolie
peper en zout



Recept

Snipper de ui fijn. Maak een marinade van de ui, honing, worcestersaus, tomatenpuree, paprikapoeder, citroensap en een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Leg de stukken van het konijn in een schaal en besmeer met de marinade. Dek af en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast.

Gril het vlees op de barbecue goudbruin en gaar.

Leg de maïskolven een 20-tal minuten in kokend water met een snuif zout. Laat uitlekken.

Bestrijk de gekookte maïskolven met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze ook op de barbecue en keer regelmatig om.

Snijdt met een scherp mes langs de kolf om de maïskorrels uit de kolf te halen.

Hak de koriander en chilipeper fijn. Snipper de rode ui eveneens fijn.

Schep de rode ui, chilipeper en koriander samen met een scheutje olijfolie en het limoensap onder de maïs. Kruid met peper en zout en brokkel er de geitenkaas over.

Halveer de krieltjes en kook ze 5 minuten in licht gezouten water.

Meng de geperste knoflook met de rozemarijn, zonnebloemolie, peper en zout. Laat 10 minuten intrekken.

Rijg de krieltjes aan spiesjes. Besmeer ze met de lookolie en gril ze goudbruin en gaar op de barbecue.

GROENTEN IN PAPILLOT EN AARDAPPEL MET SPIESJES VAN KONIJN OP DE BBQ

Ingrediënten

8 konijnenfilets (ontvlied)

200 g gezouten spek (dikke plakken van 0,5 cm)

3 grote aardappelen

250 g kerstomaatjes (bv. mix van kleuren)

1 stam prei

1 grote ui

1 teen look

1 citroen

2 takjes rozemarijn

2 takjes tijm

2 dl groentebouillon (vers of kant-en-klaar)

1 dl olijfolie

4 eetlepels honing

3 theelepels kippenkruiden

peper

zout

Recept

Snijdt elke konijnenfilet in 3 tot 4 gelijke blokjes.

Snijdt de dikke plakken zout spek in vierkante stukjes.

Maak een marinade van olijfolie, wat geraspte zeste en het sap van de citroen, fijngesnipperde blaadjes rozemarijn en een flinke snuif kippenkruiden. Wentel de stukjes konijn door de marinade en zet de schaal even opzij.

Spoel de aardappelen grondig schoon en kook ze ongeschild beetgaar in gezouten water.

Snijdt de prei in fijne ringen en spoel ze zorgvuldig onder stromend water. Pel de ui en snijdt hem in grove stukken. Snipper de teen look fijn.

Scheur stukken aluminiumfolie van de rol en plooi ze dubbel tot individuele vierkante vellen. Maak er kuipjes van en vul ze elk met een portie ui, preiringen en halve kerstomaatjes. Voeg naar smaak wat fijngesneden look toe.

Voeg tenslotte een scheutje honing, een scheut groentebouillon, blaadjes tijm, peper en zout toe. Plooi elke papillot zorgvuldig dicht en houd ze even apart.

Snijdt de gare aardappelen in schijven van een centimeter breed. Kruid ze naar smaak met gemalen peper en een beetje zout.

Rijg blokjes gemarineerde konijnenfilet aan de spiesen, telkens met een stukje spek ertussen.

Stook de barbecue heet. Zet de papillotten op de rooster.

Reken zo'n 12-15 minuten gaartijd voor de groenten.

Leg ondertussen de aardappelschijven op de grill en geef ze langs beide zijden wat kleur. Gril de konijnenbrochettes kort voor het serveren. Reken 3 tot 5 minuten aan elke zijde.

Serveer iedereen een brochette van konijn en spek met schijven gegrilde aardappel en een hete groentepapillot.

Tip: Gebruik spiesen van metaal of houten satéstokken die vooraf geweekt werden in water.

Strijk de brochettes en de aardappelschijven tijdens het grillen in met een likje olijfolie.



GEGRILD KONIJN MET SCAMPI OP SPIES, GEWOKTE GROENTEN, SOJA EN JAPANSE NOEDELS

Ingrediënten

3 konijnenfilets
12 scampi's
1 dikke wortel
½ Chinese kool
300 g shii-take champignons
400 g Japanse noedels
2 el Tiryaki (Japanse marinade)
1 el sojasaus
1 el ketjap
2 el sesamolie

Recept

Snij de wortel en de Chinese kool in fijne julienne (goed spoelen).

Kook de Japanse noedels beetgaar in gezouten water, spoel ze onder koud water af en zet opzij.

Snij de shii-take in schijfjes.

Verdeel de konijnenfilets en de scampi's over de spiesjes en grill ze. Gaar ongeveer 5 minuten verder in de oven.

Wok de shii-take, de wortel en Chinese kool in sesamolie, doe er de pasta bij en werk af met de Tiryaki, de sojasaus en de ketjap.

Dresseer de spies bovenop de wokmengeling.



BESTELFORMULIER DEZE KEER KONIJN

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

Naam:

Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente:

Postnummer:

Sluitingsdag:

Tel.:

Datum:

Handtekening:

DEZE KEER KONIJN
KONIJN.BE

10 gemakkelijke en originele recepten

BUFFER pH-WAARDEN VOOR AMBACHTELIJKE EN ALLE IN HUIS BEREIDE PRODUCTEN

Voor volledige info en praktische toepassing met pH-meter:
info@ph-liquid.com klikken op banner 1 en logo Belgische Beenhouwerij



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
5.2 - 5.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.



Buffer pH:
6.2 - 6.4 max.

Internationale richtnormen voor de eind buffer pH-waarden met Bufferglucose Clean Label® voor alle verse, bereide en verhitte vleeswaren.

Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1%/100 kg vers gehakt, pH van 5.4
Gebruik van Bufferglucose Clean Label® voor alle buffer pH-waarden 1,5%/100 kg vers gehakt, pH van 5.1

Voor de eerste maal in de vleeswereld: publicatie van buffertabellen.

	PRODUKTEN	MIN. - MAX.
Buffercode 1	salamiproducten	Buffer pH 4.8 - 5.1
Buffercode 2	curingproducten	Buffer pH 5.3 - 5.6
Buffercode 3	verhitte cutlerproducten: vleesworst	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 4	verhitte leverbereidingen	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 5	alle verhitte hambereidingen	Buffer pH 5.9 - 6.2
Buffercode 6	vol conserven	Buffer pH 6 - 6.2
Buffercode 7	alle bereidingen vers gehakt en braadworsten	Buffer pH 5.4 - 5.6

Bufferglucose Clean Label® voldoet aan volgende voorwaarden:

1. Volledig vrij van E-nummers
2. Volledig vrij van allergenen
3. Volledig vrij van pesticiden
4. Niet genetisch gemodificeerd
5. Vrij van gluten
6. Vrij van dierlijke ingrediënten
7. Samengesteld op basis van 100% natuurlijke vruchten-, planten- en kruidenextracten op drager van glucose en fructose siroop.

Meer informatie over de praktische toepassingen op 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

ONLINE BESTELLING



Zeker het beste, natuurlijke pH-buffersysteem voor alle verse, bereide en ambachtelijke vlees- en leverproducten.

Prijs af fabriek Bufferglucose Clean Label®:

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

25 kg drums: 6,50 euro/kg



5KG

Online bestellingen op info@ph-liquid.com worden binnen de 36 u geleverd in België, voor Nederland binnen de 48 u, franco levering via Bpost of PostNL.
PS. Proefstaal van 1 kg wordt U gratis via online aanvraag toegestuurd.

Voor bestellingen: info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com

Verkrijgbaar bij JOBO specerijen : info@jobo.be



25KG

SLAGERIJ DE CLIPPEL, BORNEM



In Bornem, een prachtige streek in Klein-Brabant, baat Maria Cole met haar echtgenoot Arthur Hiel dorpslagerij De Clippel uit. De slagerij staat bekend in Bornem en omstreken voor zijn kwaliteitsvolle vleesassortiment, verfijnde vleeswaren en heerlijke traiteurgerechten. Maria wordt op 7 juni 80 jaar, tijd dus voor een gesprekje...

MARIA HOE KWAM JE IN DE SLAGERIJ TERECHT EN WAAR-OM DOE JE DIT OP JOUW LEEFTIJD NOG?

Maria: Dat is een lang verhaal ...

Toen ik 1 jaar werkte bij het V.E.V (Vlaams Economisch Verbond) zocht mijn nonkel een winkelhulp voor zijn slagerij in Hoboken. Ik heb me bij hem aangeboden en kreeg de job. Op die manier leerde ik mijn eerste man kennen. Wij zijn samen begonnen als gerant. We hadden toen geen geld maar hebben ons opgewerkt zodat wij na 2 jaar toch een voorschot konden geven voor de overname van een slagerij in Deurne-Zuid.

De zaken gingen goed en op een gegeven moment toen handelaars naar de kust of naar de Ardennen trokken, zijn we in Middelkerke, vlak bij het Casino, gestart met een seizoenszaak. Alle dagen werden de verse producten vanuit de hoofdwinkel in Deurne naar de kust gebracht.

Na hard werken konden wij begin jaren '70 een hoekhuis kopen waar wij - voor die tijd - een ultra moderne slagerij hadden. Wij leverden aan grote bedrijven zoals Atlas-Copco, Vending-Industries enz.

Doordat we op dat ogenblik reeds drie eigen kinderen en een geadopteerd kindje hadden, was de bovenverdieping van het woonhuis te klein om te wonen. Dus maakten we van de nood een deugd en hebben we daar ons eerste restaurant "De Kleine Keizer" ingericht. 3 jaar later hebben we het restaurant overge-

laten aan een leraar van de hotelschool.

Onze slagerij hebben wij overgelaten in 1978 aan een neef van mijn echtgenoot die van zijn 17de reeds bij ons werkte.

Omdat ons gezin altijd maar groter werd doordat we nog verschillende kinderen adopteerden, besloten wij buiten de stad te gaan wonen en zo zijn wij in Bornem beland. Wij kochten er een oude hoeve die we volledig gerestaureerd hebben zodat we daar een woonst en restaurant hadden.

Mijn oudste zoon hoorde op dat ogenblik dat men in de Supermarkt U Best een nieuwe uitbater zocht en werkers als wij waren, hebben wij vlug toegeslagen. De kinderen hielpen ons voor en na in beide zaken.

In 1981 sloeg het noodlot toe. Ons huis en restaurant brandde volledig uit. Na een zware strijd met de verzekering voor wederopbouw zag ik het in België even niet meer zitten. We zijn dan ook met enkele kinderen naar de Verenigde Staten vertrokken zonder evenwel de slagerij in Bornem weg te doen. Die was in goede handen van de neef van mijn man en mijn oudste zoon.

In Californië hebben we een delicatessenzaak geopend waar wij verschillende soorten charcuterie maakten onder andere paté, die we verkochten aan verschillende grote hotelketens zoals Hilton en Marriott. We deden zaken met hen tot zelfs in Las Vegas, Los Angeles, San Diego en Palm Springs.

Spijtig genoeg overleed mijn echtgenoot aan een hartaderbreuk in de Verenigde Staten. Hij was amper 50 jaar oud. Hij maakte alles en kende alle recepten. De kinderen waren ondertussen afgestudeerd en wilden graag terug naar België komen. In 1989 hakte ik de knoop door en kwam ik met mijn kinderen terug.

Slagerij "De Clippel" was in Bornem toen reeds een begrip en vooral gekend voor het gehakt, de worsten en de préparé. Klanten kwamen van heinde en verre. Mijn oudste zoon baatte, samen met Arthur Hiel (neef van mijn eerste man), reeds zijn 6de slagerij in een supermarkt uit. Helaas sloeg het noodlot weer toe. Arthur Hiel, ondertussen mijn echtgenoot geworden, kreeg in 1995 een zwaar auto ongeval. De artsen zagen hem geen zaken meer doen op de manier zoals dat tot nu toe liep en toen hebben we besloten om alle slagerijen, behalve Ternat en Bornem, over te laten.

Ons grote geluk is geweest dat wij altijd hebben kunnen samenwerken met uitstekend personeel waar wij volledig op konden op vertrouwen.

Toen, ongeveer 10 jaar terug, de uitbaters van de supermarkt besloten om een Carrefour op te starten even buiten Bornem besloten wij om, gezien onze leeftijd, deze uitdaging niet aan te nemen en ons te concentreren op slagerij De Clippel in Bornem.

JULLIE KOZEN RESOLUUT VOOR BORNEM.

Maria: Ik was ondertussen begin de zeventig en Arthur was tweeënzestig jaar. Wij hebben nog geen minuut spijt van gehad van de beslissing om van slagerij De Clippel een pareltje te maken. Het is een prachtige zaak geworden met een grote keuze aan charcuterie, vers gemaakte salades, de fijnste en beste kwaliteit aan vers vlees en niet te vergeten de dagschotels, soepen, desserts enz. Onze scheptooij met allerlei klaargemaakte gerechten is een pronkstuk.

Voor de realisatie van de winkel zijn wij met verschillende winkelinrichters gaan praten en hebben zodoende verschillende adressen gekregen van moderne slaggers. Wij hebben gedurende onze zoektocht met verschillende mensen gepraat die allemaal heel veel liefde voor het vak toonden en hebben veel geleerd. Waarvoor dank.

Wij zijn uiteindelijk met winkelinrichter Bossuyt in zee gegaan die ons op onze ruimte de beste oplossing gaf en we zijn daar nog altijd zeer tevreden mee.

PERSONEEL

Maria: Mijn echtgenoot Arthur Hiel werkt voltijds in de slagerij. Ikzelf werkte tot de





coronacrisis ook alle dagen minstens 4 à 5 uur per dag. Ik deed vooral de bestellingen van de verschillende leveranciers van vleeswaren, prijzen nazien enz. Wij werken samen met 2 voltijdse slaggers en hebben al meer dan 20 jaar een voltijdse chef-kok in dienst. Mijn echtgenoot maakt al de salades en enkele vleeswaren. Hij springt in waar nodig en kan, indien nodig, ook de chef in de keuken vervangen. Dat is geen enkel probleem. Wij hebben een team van 6 verkoopsters in dienst en doen beroep op 1 of 2 studenten.

Personeelszaken worden door mijn echtgenoot, in samenwerking met onze chef-beenhouwer, bijgehouden. Wij doen thuis bijna de volledige boekhouding.

Wij hebben een fantastische ploeg en gaan, behalve in Corona tijd, regelmatig op uitstap. Onze dochter woont in Spanje en onze oudste zoon baat in Frankrijk een Chambres d'Hotes uit. Wij houden zelf ook van reizen en trekken er, zo vaak het kan, op uit.

KWALITEIT BOVEN ALLES

Maria: Wij zijn in Bornem al 40 jaar gekend voor de prijs en de kwaliteit van onze producten. In de slagerij-afdeling streeft men naar perfectie. Elke dag opnieuw staat het team ten dienste van de klanten. Om garant te kunnen staan voor de beste kwaliteit en de beste service wordt een groot deel van de producten huisbereid. Creativiteit wordt hier hoog in het vaandel gedragen en er wordt dan ook ingespeeld op de laatste trends inzake productontwikkeling. Maar ook traditionele gerechten staan hier in het zonnetje. Wie houdt er niet van lekkere preskop, pensen of huisgemaakt gehakt?



VLEES EN VLEESWAREN

In deze slagerij is de klant zeker van de kwaliteit van zijn producten. Alles wordt omzeggens huisgemaakt en de smaken van deze beenhouwerij vindt men nergens anders. Vers vlees en panklare gerechten worden hier in huis versneden en dagelijks vers gemaakt. Voor alle verse vleeswaren wordt er uitsluitend gewerkt met topproducten. Van uitbenen, versniden tot luchtledig verpakken voor een optimaal behoud van versheid en kleur, gebeurt in het eigen atelier.

Maria: Wij hebben een raamtoog waar de schepklare gerechten in zijn uitgestald. Onze klassiekers zijn moussaka, spaghetti-saus, lasagne, ovengerechten met bloemkool, asperges of spinazie, tongrolletjes in Hollandaise saus, gebakken zalm met bearnaise saus, verse paling in 't groen (streekgerecht) gebakken ribbekens, Chinese gerechten en allerlei Italiaanse gerechten, ... kortom te veel om op te noemen.

Ons assortiment vers vlees en panklare gerechten is enorm uitgebreid. Wij bieden onze klanten een groot assortiment aan vleeswaren en salades aan en kaas draagt ook zijn steentje bij. In het vers vlees assortiment bieden wij een enorm gamma rundvlees aan met ook buitenlandse specialiteiten zoals Irish-Rib-Eye en Holsteiner. Wij hebben ook een gamma dry-aged vlees. De rest van de verschillende vleessoorten hebben wij wegens de coronacrisis on hold gezet.

Bij het varkensvlees promoten wij Duroc -d'olives.

DOELSTELLING

Maria : Slagerij De Clippel staat voor kwaliteit. Hier is de klant nog écht koning en biedt men een service op maat. Hier is het contact met de klanten belangrijk en wordt elke klant als de belangrijkste bediend. Door de jaren heen zijn er persoonlijke relaties opgebouwd met de vaste klanten en weet het team perfect in te spelen op alle wensen. Veel klanten vragen advies over uiteenlopende zaken: van bakwijze tot het samenstellen van menu's voor feestjes, alles passeert de revue. Eén eigenschap vind je terug bij Slagerij De Clippel en dat is passie. Pure, gedreven passie voor het vak. Elke ochtend staan ze hier met veel energie op om met plezier een nieuwe dag in te zetten.

HOE GA JE OM MET DE CONTROLES?

Maria: Wij zijn zo fier op onze kwaliteit en op onze producten dat we ons regelmatig laten controleren door onafhankelijke inspecteurs. Een goed controlerapport is voor ons de kroon op



ons werk.

Wij doen er alles aan om alleen het allerbeste naar onze klanten te brengen. Daarom wordt er gewerkt volgens de strengste keurings- en hygiënenormen. Voedselveiligheid is een must voor de gezonde en lekkere producten van dit huis

TERUGBLIK

Maria: Wij hebben mooie en zware tijden gekend maar de liefde voor datgene we doen is altijd gebleven. Als je werk je hobby wordt, ben je bij de gelukkigen.

Over de jaren heen is er niet zoveel veranderd. Er zijn meer inspecties, er is meer papierwerk. Het is misschien allemaal wat moeilijker geworden maar na zoveel jaren groeit men daar in mee en past men zich aan.

De klanten weten wat ze willen en kennen veel meer dan vroeger. Ze durven ook iets speciaals klaarmaken. De vele TV-programma's hebben daartoe bijgedragen maar dat is goed want zo wordt de slager ook telkens uitgedaagd om nieuwigheden uit te proberen.

WAT BRENGT DE TOEKOMST VOOR HET SLAGERSVAK?

Maria: Het slagersvak is een mooi beroep maar het vraagt veel van een mens. Je moet het met hart en ziel doen anders kom je er niet. Voor mij liefst als koppel, op elkaar afgesteld, zoals ik dat altijd heb gekend. Voor jongeren is er zeker en vast nog toekomst in de slagerij maar ze moeten goed beseffen dat het geen 9 to 5 job is.

IMPACT CORONAVIRUS

Maria: Door de coronacrisis is er zeker niet minder verkoop in de winkel maar het verloopt allemaal anders dan normaal. De klanten kopen meer voor 2 à 3 dagen of doen boodschappen voor iemand anders.

Ik werkte tot 15 maart nog 4 à 5 uren in de zaak. Ondertussen is dat door corona teruggeschroefd. Wij hebben, ook omdat we ouder worden, beslist om ook op woensdag te sluiten. Zo hebben we 2 dagen om het papierwerk te doen of om, in betere tijden, op restaurant te gaan en een beetje te relaxen.

Alhoewel de verkoop uitstekend is, hebben we er toch voor gekozen om in deze coronatijd de meisjes allemaal iets minder uren te laten werken. Op die manier moeten we niemand op tijdelijke werkloosheid zetten.

Wij nemen alle mogelijke voorzorgsmaatregelen en laten momenteel maar 3 klanten in de winkel toe.

Gaan we dit nog lang blijven doen? Wie weet. Wij hebben redelijk wat kinderen, maar géén opvolgers, ook niet bij de kleinkinderen. Spijtig !





Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen Controle door het FAVV op uit de handelnames en terugroepingen van niet-conforme producten bij de consument

De bewaking van de voedselketen en de bescherming van de gezondheid van de consument zijn de kerntaken van het FAVV. Het FAVV zet daarom veel in op controles van uit de handelnames (UHN's) en terugroepingen. Deze controles spitzen zich toe op de informatieoverdracht doorheen de voedselketen en op de genomen maatregelen door de bedrijven op alle niveaus.

In 2019 werden, betreffende de meldingen van niet-conforme producten met levering vanuit een Belgische onderneming, de klanten per LCE steekproefsgewijs gecontroleerd door het FAVV. Ook bij rechtstreekse leveringen door buitenlandse firma's aan hun professionele klanten in België werd er gecontroleerd. Dergelijke controles zijn betalend. Tijdens een controle wordt een standaard set van vragen gesteld aan de onderneming in kwestie:

- is de onderneming verwittigd door zijn leverancier over de niet-conformiteit van de betrokken producten?
- indien ja, wat werd er gedaan met deze informatie en welke maatregelen werden er genomen?
- zijn er nog betrokken producten aanwezig in de winkel of in de stockruimtes?
- heeft de onderneming zijn B2B klanten verwittigd en op welke wijze kan dit worden aangetoond?

Om een harmonisatie van de controles doorheen de hele keten te verzekeren verlopen de controles sinds 1 maart 2020 met behulp van de checklist "Gerichte controle op de correcte uitvoering van een uit de handel name en/of een terugroeping van een niet-conform product (CL 3544)". Deze checklist is beschikbaar via de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Checklists "inspecties".

Tijdens verscheidene controles in 2019 bleek dat de ondernemingen actief in de distributiesector wel op de hoogte waren van de UHN en/of een terugroeping, maar dat sommigen niet de nodige maatregelen namen. De niet-conforme producten waren nog aanwezig in de winkel of in de stock (o.a. doordat bv. de verantwoordelijke op de hoogte was maar het personeel niet, er andere producten uit de rekken werden gehaald in plaats van de niet-conforme producten of de mail ontvangen werd door een verantwoordelijke die niet aanwezig was), er hing geen affiche uit en/of de B2B klanten werden niet verwittigd. De controles van het FAVV hebben daardoor geleid tot een ongunstig resultaat.

Wanneer echter de ondernemingen verklaarden dat ze niet op de hoogte werden gebracht door hun leverancier, werd er verder onderzoek gedaan bij de leverancier om de verantwoordelijke voor de inbreuk aan te duiden. Er bleken verschillende oorzaken aan de basis te liggen van het probleem: de leverancier probeerde telefonisch contact op te nemen met de onderneming maar zonder resultaat, de mail van de leverancier kwam in de "SPAM" box terecht, er werd naar een fout e-mailadres gestuurd, de leverancier verwittigde een ander filiaal, de onderneming was geen klant meer, ...

Dit zijn allemaal praktijkvoorbeelden van hoe de traceerbaarheid, door gebrekkige communicatie tussen de leverancier en een onderneming in de distributiesector, niet gegarandeerd werd.

Het FAVV blijft inzetten op gerichte controles, op de correcte uitvoering van een UHN en/of een terugroeping van niet-conforme producten en vraagt aan de bedrijven, ondernemingen, firma's,... om meer aandacht te schenken aan traceerbaarheid in het algemeen en aan de niet-conforme producten in het bijzonder. Deze traceerbaarheid moet zowel in de winkel als tussen de ondernemingen onderling gewaarborgd zijn en vraagt de nodige inzet, ook voor wat betreft de

berichtgeving naar de consument toe via een persbericht, een affiche die uithangt in het winkelpunt en een melding op de website.



POLYESTER & INOX

Roest en Corrosie vrij

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






PANELCO bvba

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

www.becopanel.be

CLB Group, een dienstengroep met verschillende specialisaties

Ons doel is om u als werkgever zo goed mogelijk bij te staan met dienstverlening op maat. Dat doen we door zo dicht mogelijk bij u te staan zodat we kort op de bal kunnen spelen. Bovendien staan we u graag bij met een professionele en correcte behandeling van uw administratie.

CLB Sociaal Secretariaat verwerkt als erkend sociaal secretariaat uw loonadministratie op een kwalitatief hoog niveau.

CLB Consult zorgt voor juridische ondersteuning en begeleiding.

CLB Verzekeringen is een onafhankelijk makelaarskantoor gespecialiseerd in bedrijven, kmo's, vrije beroepen en starters.

CLB IT Solutions i.s.m. Behind Your Business is expert in het bieden van IT-oplossingen aan kmo's en vzw's.

CLB Externe Preventie helpt u op een proactieve en flexibele manier met het opzetten en uitvoeren van een passend welzijnsbeleid.

CLB Medische Controle en Advies helpt werkgevers in de privé- en publieke sector om medisch toezicht te houden op werknemers die afwezig zijn.

CLB Academy is uw partner voor alle vragen met betrekking tot leren en ontwikkeling.



Ter lering in bange coronatijden BACTERIOLOGISCH VEILIGE BEREIDING VAN RAUWE HAM



Verduurzamen van vlees is zo oud als de winning ervan met de eerste veeteelt. Vier millennia terug. Op die manier kon het kostbare vlees bewaard worden voor periodes van schaarste ... en kon het verhandeld worden. In onze streken was één van de eerste technieken daarbij het (droog)zouten en drogen van stukken vlees. Hammen bijvoorbeeld. Een techniek die nog altijd wordt toegepast en in de loop van vele jaren heeft geleid tot de zouterijwaren van topkwaliteit: Prosciutto di Parma, Jamón Iberico, Jambon de Bayonne, Jinhua ham, ... Ardense ham.

Waar ook bereid, steunt het welslagen van de bereiding op het gebruik van superieure grondstoffen en het meesterschap van de bereider. Wetenschappelijk gezien berust de verduurzaming van deze producten op de lage pH van de bacteriologisch onberispelijke grondstof, de initieel lage temperatuur en de dalende wateractiviteit als gevolg van het opnemen van zout tijdens het droogzouten en het verlies van water tijdens het daaropvolgende drogen (zie figuur principe verduurzamen). Uiteindelijk wordt de lage a_w -waarde het enige criterium waarop de microbiële stabiliteit berust en deze wordt bepaald door de opname van zout, het verlies van vocht en de verdeling van deze stoffen gedurende het zouten, het doorzouten en het daaropvolgende drogen.

Met betrekking tot de bacteriologische stabiliteit is het belangrijk op te merken dat tijdens het zouten s.s. NaCl zich opgehoopt in de vlezige randzones en van daaruit slechts langzaam diffundeert

doorheen de ganse ham. Dit betekent dat de groei van de micro-organismen in de nabijheid van het oppervlak wel wordt onderdrukt maar dat de dieper liggende delen relatief lang onbeschermd blijven (meerdere weken). Hammen bederven daarom steeds van binnenuit. De bacteriologische stabilisering van deze producten steunt dan ook op het aanhouden van lage wateractiviteiten ($a_w \leq 0.90$) in de rand van het product doorheen de

hele bereiding (zouten doorzouten én drogen). Dit uitgaande van grondstoffen van onberispelijke bacteriologische kwaliteit.

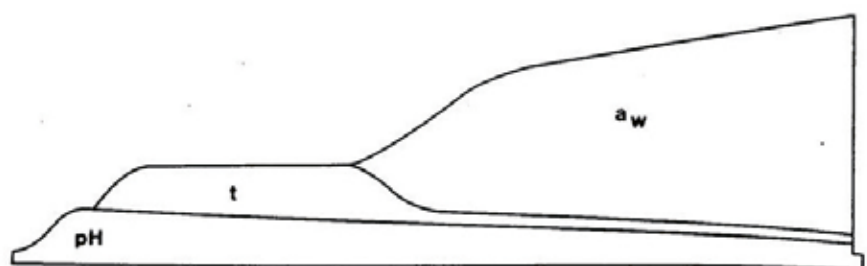
Waarbij volgende toelichting voor wat betreft:

GRONDSTOFFENSELECTIE

Belangrijk is te vertrekken van een grondstof van onberispelijke kwaliteit. Om een stabiel eindproduct te bekomen, dient

Principe verduurzamen:

Horden: pH, t, a_w



het initieel kiemgetal zo laag mogelijk gehouden te worden. Dit kan enkel gerealiseerd worden als men tijdens het slachten en de daaropvolgende bewerkingen de nodige hygiënische maatregelen in acht neemt.

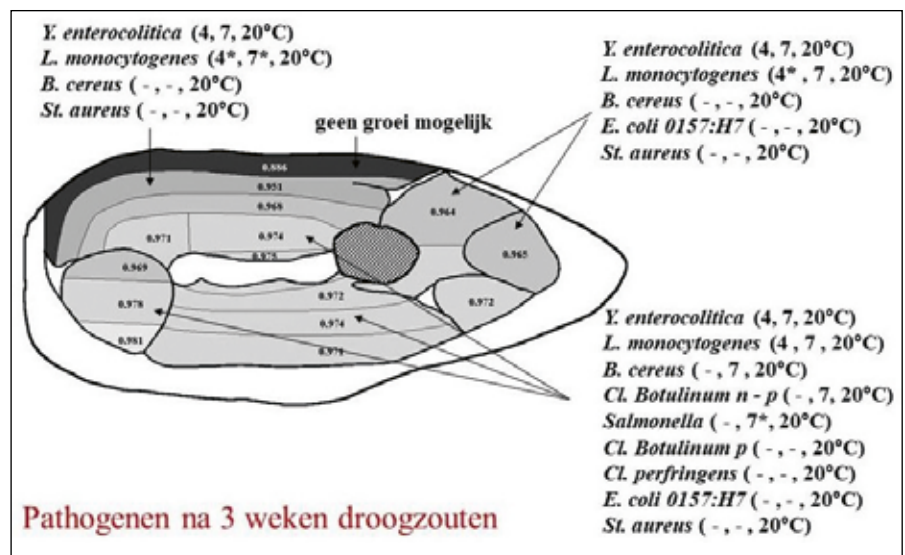
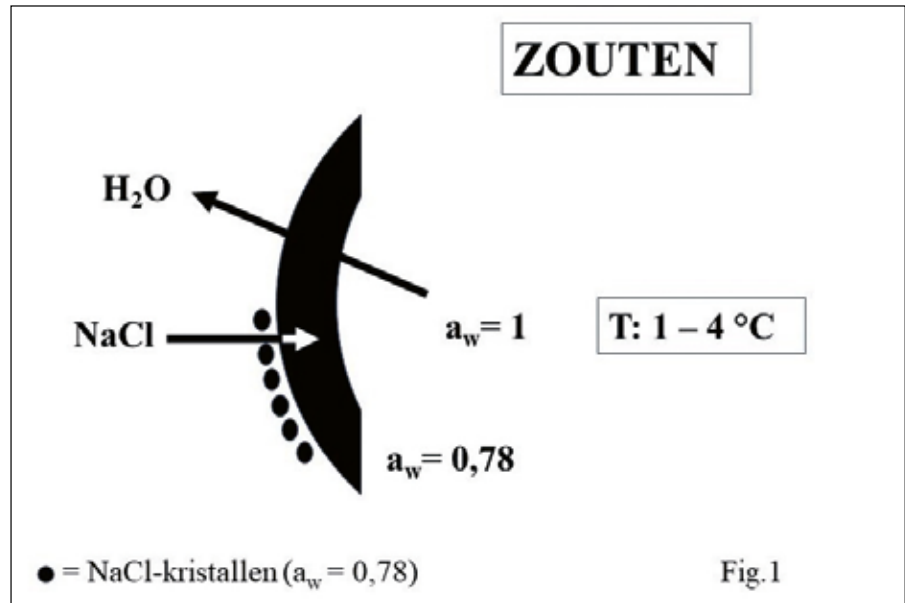
Belangrijk daarbij is dat:

- men uitgaat van vlees van gezonde en goed uitgeruste dieren;
- de karkassen zo snel mogelijk door-koeld worden na het slachten. Binnen de 24 h wordt best een kerntemperatuur van 1 - 4 °C bereikt. Voor het zouten kunnen de hammen dan nog enkele dagen (3 - 4 dagen) bewaard bij een temperatuur van 1-4°C. Diepgekoeld dus.
- men vlees gebruikt waarvan de pH 24 h na slachten lager ligt dan 5,8. Vlees met DFD karakter is hierbij absoluut niet te gebruiken.
- de vleesstukken (overeenkomstig de snit) glad opgesneden worden. Inkepingen en oneffenheden aan het vleesoppervlak, waarlangs micro-organismen diep in het vleesstuk kunnen indringen, moeten tijdens het versnijden vermeden worden. Inbrengen van thermosonden, pH-elektroden en dergelijke is niet aangewezen.
- men bij beenhammen het heupbeen zoveel mogelijk verwijdert zonder diepe insnijdingen te maken.
- men restanten bloed zo veel mogelijk als mogelijk uit de aders verwijdert om initiële bacteriologische contaminaties te vermijden.

ZOUTEN

Klassiek worden hierbij de magere vleesdelen ingestreken met grof keukenzout of zeezout. De hammen worden met de spek/zwoerdzijde individueel op schalen geplaatst of op elkaar gestapeld derwijze dat het uitlekkende vocht gemakkelijk kan weg draineren. Omdat de onderste hammen meer in contact komen met de lekpekkel en dus meer zout kunnen opnemen, moeten de stapels regelmatig worden gekeerd. Soms volgt binnen dezelfde week nog een tweede droogzoutbeurt; ditmaal met fijner zout. Opdat deze fase microbiëel de meest kritieke is, moet de temperatuur absoluut laag worden gehouden (1 - 4°C).

Door daarbij het zouten uit te voeren onder drogende omstandigheden handhaaft men gedurende de hele periode

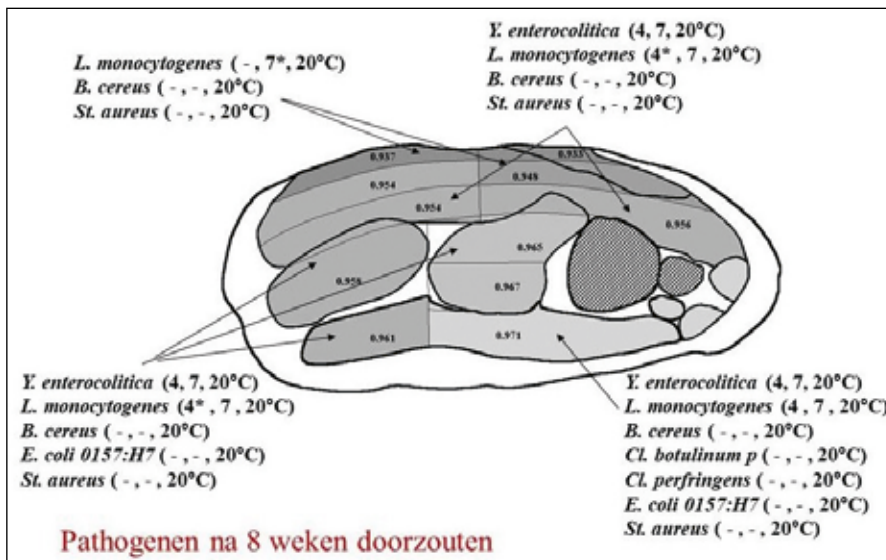
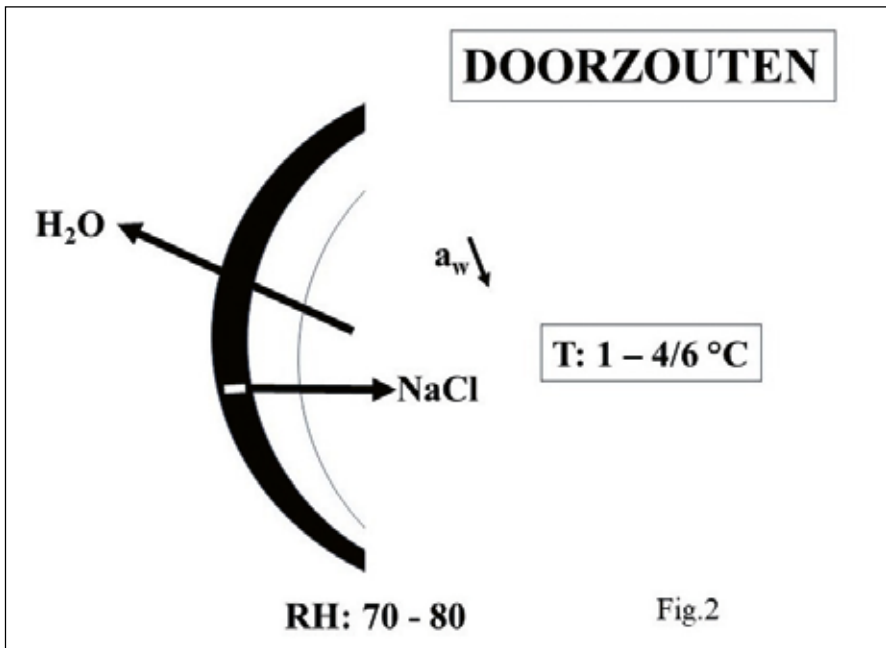


van het zouten een lage a_w waarde ($a_w \leq 0,9$) in de rand van de hammen (zie fig.1). Idealiter wordt tijdens de eerste dagen de relatieve luchtvochtigheid in de zoutruimte relatief hoog gehouden (75-90 % RH). Dit om voldoende vocht aan het oppervlak van het vlees beschikbaar te houden voor het oplossen van het zout. Droge vleesoppervlakken zijn in deze fase van de bereiding uit den boze! Bij het verder zouten wordt een lagere luchtvochtigheid ingesteld (70-80 % RH). Kwestie van het overtollige vocht te verdampen en verzadigde zoutoplossingen ($a_w \sim 0,78$) aan het oppervlak van de vleesstukken te bekomen. Dus mild te drogen, wat in de praktijk vaak met alternerend drogen (2 tijden aan / 1 tijd af) wordt bijgestuurd.

Het droogzouten wordt zolang aangehouden (circa 1 maand) tot er per kg ham 50 g natriumchloride wordt opgenomen.

Dit is net voldoende om bederf uit te sluiten (minimum 4,5 % zout) en organoleptisch acceptabel (niet te zout) product te bekomen na indrogen. Vanaf 6 % zout op initieel gewicht wordt het afgewerkte product algemeen als te zout ervaren.

Opgemerkt wordt dat reeds tijdens het zouten s.s. de wateractiviteit daalt. Althans in de buitenste rand van de hammen. In de rest van de vleesstukken blijft de a_w -waarde nagenoeg dezelfde als in vers vlees. Onderstaande figuur geeft een beeld van een ham na 3 weken droogzouten. In de buitenste rand bedraagt de a_w -waarde dan 0,886. Bij dergelijke wateractiviteit is geen groei van pathogenen meer mogelijk. Aan de bovenzijde wordt dus een barrière met verlaagde a_w -waarde gevormd, die het indringen van micro-organismen belemmert. Aan de andere zijden wordt de penetratie van micro-organismen voorkomen door de



aanwezigheid van de zwoerdlaag en het spek. In de overige delen blijven de groeiomstandigheden zeer gunstig. De daar eventueel aanwezige kiemen kunnen zich ongeremd verder ontwikkelen. Vandaar de noodzaak in deze fase van de bereiding de temperatuur laag te houden (1-4°C).

DOORZOUTEN

Na het opnemen van het zout volgt een min of meer lange "napekeling" in een goed geklimatiseerde droogruimten. Het eigenlijke drogen wordt dan ook al ingezet tijdens het doorzouten. In koude omstandigheden (1 - 4/6°C) dus. Dit bij een relatieve luchtvochtigheid van ca 75 %. Daarbij wordt geadviseerd niet boven de 80 % RH uit te komen. Dit om de woekering van xerophyle micro-organismen op het oppervlak van de hammen te beperken.

Tijdens het doorzouten treedt er een vereffening op van de zout- en vochtconcentraties, (fig. 2). In de rand stijgt hierdoor de a_w - waarde enigszins.

Welke invloed dit heeft op de groeimogelijkheden van pathogenen wordt geïllustreerd in onderstaande figuur. In de buitenste randzone waar de wateractiviteit is gestegen tot 0,937 is er nu groei mogelijk is van *B. cereus*, *L. monocytogenes* en *St. aureus*. Weliswaar niet bij 4°C. Vandaar trouwens dat algemeen aangeraden wordt het zout zich te laten verdelen bij 1 à 4 °C. In vergelijking met het zoutingsstadium, is na het doorzouten de wateractiviteit in de kern van de ham al iets gedaald. Toch kunnen een aantal pathogenen nog steeds blijven groeien. Bij 4°C is vooral *Y. enterocolitica* en *L. monocytogenes* van belang. Bij 20°C kunnen bij de gegeven a_w -waarden vol-

gende pathogenen zich nog ontwikkelen : *Y. enterocolitica*, *L. monocytogenes*, *B. cereus*, *C. botulinum*, *C. perfringens*, *E. coli* en *St. aureus*. Gezien de relatief gunstige groeiomstandigheden komt in die periode de aromavorming op gang. In het nog relatief vochtige inwendige milieu blijkt dan ook een aanzienlijk proteolytische en lipolytische activiteit te heersen.

In regel neemt het doorzouten 2 tot 3 maand in beslag. Er is dan een voldoende bacteriologische veilige barrière in de randzones aangelegd om de producten bij hogere temperaturen te kunnen brengen om het vlees verder te laten drogen en rijpen.

WASSEN

Omdat de kern dan nog niet volledig gestabiliseerd is moet het wassen dat het drogen voorafgaat beperkt blijven tot een korte, oppervlakte behandeling. Uitwateren, waarbij zout uit de randzones wordt geloofd en vocht wordt toegevoerd waardoor terug hoge a_w -waarden relatief diep in het product gaan voorkomen, wordt in regel dan ook niet meer toegepast.

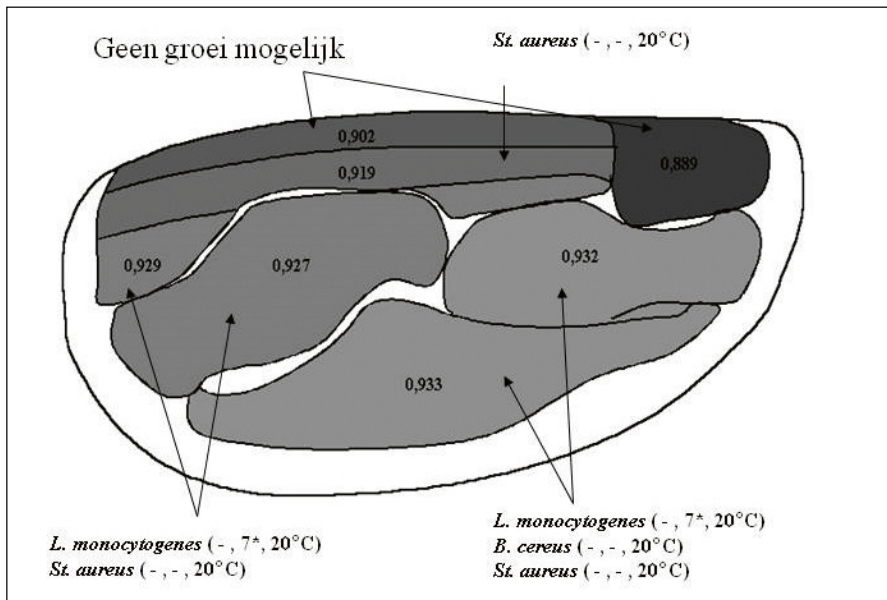
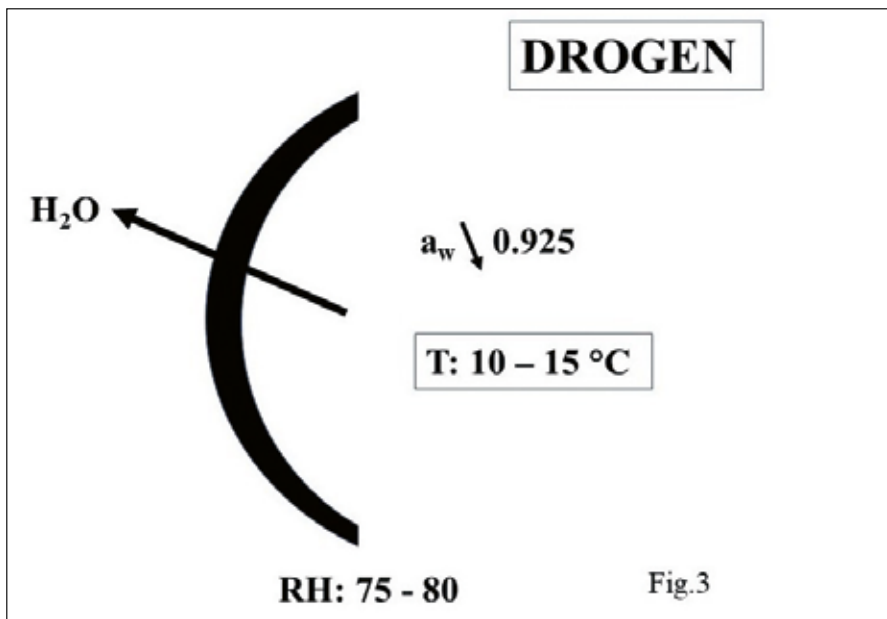
SNELDROGEN EN ROKEN

Na het wassen (met relatief warm water!) wordt daarom ook het oppervlak snel opnieuw gedroogd. Dit bij een hoge temperatuur (<20°C), hoge windsnelheid en lage relatieve luchtvochtigheid (bijvoorbeeld 50-60% RH). Een behandeling die binnen de 12 uur of 1 dag is geklaard. Om een te sterke groei van gisten en schimmels op het oppervlak van de vleesstukken te voorkomen tijdens het drogen, worden de hammen veelal nog gerookt. Als roken aansluit bij het wassen en drogen gebeurt dat bij relatief hoge luchtvochtigheden (80-85%) en hoge temperaturen (bijvoorbeeld 18°C). Kwestie van in voldoende vochtige omstandigheden een goede verdeling van de (bactericide!) rookbestanddelen op het product te verkrijgen zonder daarbij rook- of droogranden te creëren.

DROGEN (RIJPEN)

De verdere droging kan dan omwille van de kleur- en smaakopwekking gebeuren bij relatief hoge temperaturen (10 - 15°C) en een relatieve vochtigheid begrepen tussen 75 en 80 procent. Zie fig.3 .

De initiële stadia van het drogen, wanneer de hammen bij een hogere tempera-



tuur worden gebracht zijn kritisch. En dat niet alleen met betrekking tot de ontwikkeling van pathogenen. Allerlei micro-organismen, waaronder Enterobacteriaceae en melkzuurbacteriën zijn onder deze omstandigheden immers nog goed in staat zich te ontwikkelen; zeker als zij facultatief anaëroobe omstandigheden kunnen verdragen. Algemeen wordt dan ook aangenomen dat bederf in deze fase van de bereiding de kop opsteekt; en zich manifesteert in de diepere vleesdelen (rond het dijbeen).

Tijdens het drogen nemen de a_w -waarden langzaam verder af. In onderstaande figuur wordt de bacteriologische stabiliteit weergegeven na 6 maand drogen (= afgewerkt product). Na 3 maand drogen variëren de a_w -waarden van 0,915 aan de rand tot 0,949 in de kern. Eigenlijk zijn de hammen dan bacteriologisch nog niet

stabiel! Pas na 6 maand drogen is de wateractiviteit geëvolueerd tot een gradiënt van 0,887 tot 0,928. Onder dergelijke omstandigheden zijn enkel *St. aureus*, *B. cereus* en *L. monocytogenes* nog in staat om zich in de kern van de ham te vermenigvuldigen en dit enkel bij hogere temperaturen (20 °C). Er wordt dan ook aangenomen dat een volledige stabiliteit pas wordt bekomen wanneer de wateractiviteit doorheen het ganse product lager is dan 0,925. Bij beenhammen wordt deze toestand pas na hooguit 6 maand totale productietijd bereikt.

OPKUISEN

Omwille van de smaak ook verloopt het zouten en drogen, met het been in de ham. Pas als de hammen klaar zijn worden zij ontbeend, opgekuist, opgevormd en passend verpakt of versneden. Omdat bij kamertemperatuur (20°C) *L. monocy-*

togenes en *S. aureus* nog kan uitgroeien is van dan af is terug koeling nodig.

SLOTBESCHOUWINGEN

Behalve pathogenen kunnen zich nog een groot aantal micro-organismen ontwikkelen in de diverse fasen van de bereiding. Algemeen wordt aangenomen dat het vooral G()negatieve bacteriën zijn, die verantwoordelijk zijn voor het bederf van zouterijwaren. Schuldigen nr 1 daarbij zijn de (proteolytische) *Enterobacteriaceae*, die rijkelijk aanwezig zijn in/op het zwoerd van hammen! Deze facultatief anaëroobe organismen kunnen zich immers in de loop van de bereiding in de diepere gedeelten van de vleesstukken ontwikkelen, op het moment dat de zoutconcentratie daar nog laag is. Wat het geval kan zijn bij doorzouten bij een te hoge temperatuur en/of een te vroeg ingezette droging (wanneer ook de temperatuur wordt opgetrokken!). Tijdens de verdere bereiding verdwijnen zij dan wel grotendeels, maar het kwaad is dan al geschied. Vandaar dat het aantal coliformen dat in volledig verduurzaamde producten kan teruggevonden worden, laag is. Zelfs de meest zouttolerante spp. zoals *Hafnia alvei* en *Serratia liquefaciens* verdwijnen dan geheel.

Alleen staphylococconen en micrococconen kunnen in afgewerkte hammen overleven. Maar van deze laatste wordt aangenomen dat zij in de loop van de bereiding bijdragen tot de kleurvorming en omwille van hun lipolytisch karakter, eerder bijdragen tot de smaakontwikkeling dan tot bederf van het eindproduct.

Daarbij wordt opgemerkt dat ook melkzuurbacteriën (o.a. *Lactobacillus*, *Leuconostoc* en al dan niet fecale streptococconen) zich NIET kunnen handhaven in volledig verduurzaamde ($a_w \leq 0,925$) producten zoals bijvoorbeeld beenhammen. Degelijk verduurzaamde zouterijwaren verzuren dan ook niet tijdens het verouderen en/of verpakte opslag. Het aantal melkzuurbacteriën, evenals trouwens het aantal gisten en schimmels, is in deze vleeswaren dan ook zeer laag. Wat niet kan gesteld worden voor zacht gezouten (slechts partieel verduurzaamde) producten.

**Receptideeën zullen in een latere BB-editie volgen! ...
Bekijk de instructiefilmpjes op:
www.bb-bb.be**



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

MATERIAAL

TE KOOP: TOONBANK 10M WIMAG - 14J – PRIJS OTK
INFO: 056481780 OF INFO@DVVENS.BE

TE KOOP : VULBUS L –GEHAKTMOLEN -ROOKSCHOUW –
KOOKKETEL 200 EN 300 L -SNIJMACHINE
TEL. : 0475 61 52 22

IMMO

OVER TE NEMEN: GOEDDRAAIENDE GROTE KEURSLAGERIJ
AAN DE WESTKUST - INFO: BRUGGE@TURNER
IMMO: 0474494792

TE KOOP OF TE HUUR - OVER TE NEMEN: SLAGERIJ MET WOONST -
COMMERCIEEL GELEGEN OP HOEK - IDEAAAL VOOR ST PARTERS -
VEEL POTENTIEEL. - 02/5324085

TE KOOP OF OVER TE NEMEN: GOED DRAAIENDE SLAGERIJ MET
RUIME PARKING REGIO FRANSE GRENS.
TEL. 0478 71 07 47

SLAGERIJ OVER TE NEMEN – TE KOOP REGIO BRUGGE –
GOEDE LIGGING – NOG ACTIEF – GROTE WINKEL –
WERKPLAATS ERKEND BE NR – PRIJS OVEREEN TE KOMEN.
MEER INFO: 0477 61 86 02



TE KOOP REKKEM: SPLINTERNIEUWE SLAGERIJ MET WOONST.
DIT PAND IS GELEGEN OP DE PLAATS VAN REKKEM MET PARKEER-
GELEGENHEID TEGENOVER DE DEUR. HET PERCEEL HEEFT EEN TOTA-
LE OPPERVLAKTE VAN 310M² WAARVAN WINKEL + ATELIER EEN
185M². DE WINKEL IS NOG MAAR NET HELEMAAL VERNIEUWD
GEWEEST MET HOOGWAARDIG MAATWERK. DE WONING IS INSTAP-
KLAAR EN VOORZIEN VAN MODERNE KEUKEN MET OPEN LEEFRUIM-

TE. EEN GROOT ZUIDGERICHT TERRAS SLUIT AAN OP DE LEEFRUIM-
TE. OP DE VERDIEPING BEVINDEN ZICH 3 GROTE SLAAPKAMERS,
EEN INGERICHTE DRESSING EN RUIME BADKAMER. EEN RUIME
GARAGE VAN 60M² BIEDT TOEGANG TOT HET PAND VIA EEN TOE-
GANGSWEG LANGS DE ACHTERZIJDE VAN HET PERCEEL.
TEL: 056/60 17 31



TE KOOP WAREGEM: HYPERMODERNE SLAGERIJ MET RUIME
WONING OP TOPLOCATIE.

GELEGEN OP DE VERBINDINGSWEG TUSSEN WAREGEM EN
DEERLIJK MET EEN GROTE PARKING HEEFT DIT PAND EEN TOPLOCA-
TIE. DEZE RUIME SLAGERIJ MET GROOT ATELIER IS RECENT VERNIEUWD
GEWEEST IN 2016, EN BEDRAAGT IN TOTAAL EEN OPPER-
VLAKTE VAN 240M². OOK DE WONING IS MET ZIJN 175M² OP HET
GELIJKVLOERS VOLDOENDE RUIM EN HEDENDAAGS INGERICHT. OP
HET VERDIEP BEVINDEN ZICH 4 RUIME SLAAPKAMERS EN EEN
GROTE MODERNE BADKAMER. MET TWEE GROTE KELDERS IS ER
ZEKER VOLDOENDE OPBERGRUIMTE. VERDER ZIJN ER 2 OPRITTEN
EN 1 GROTE GARAGE AANWEZIG. MEN KAN METEEN STARTEN ZON-
DER KOSTEN EN BOVENDIEN WONEN BIJ DE ZAAK.

TEL: 056/60 17 31

TE KOOP: REGIO MEETJESLAND - GOED DRAAIENDE SLAGERIJ
MET GROTE PARKING EN WOONST. WEGENS PENSIOENLEEF TIJD.
INLICHTINGEN: 0499 42 17 90 (NA 19U)



BELGISCH WAGYU

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

Kalfsvlees in de kijker met gesmaakte Europese campagne '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 milaneze, ossobuco, orloffgebraad, kalf marengo, ... 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' gaat ook in België voor het tweede jaar van start. Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de inspirerende website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. In het voor- en najaar zal ook onlinecampagne lopen met een inspirerend promotiefilmpje.

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

EUROPA SMAAKT!
KALFSVLEES 1 GOED IDEE VOOR 1000 GOEDE IDEEËN

MEDEGEFINANCIERD DOOR DE EUROPESE UNIE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

klanten deze zomer 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..... Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

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

Datum..... Handtekening:

Lentegroentjes & Kalfsvlees, de ideale combinatie!

KALFSVLEES VAN BIJ ONS

Kalfsvlees is afkomstig van het jonge rund. Volgens een Europese Verordening mag het rund niet ouder zijn dan 8 maanden wanneer het geslacht wordt. Door zijn jeugdige leeftijd en zijn speciale voeding is kalfsvlees mals, sappig en blank van kleur. Jonge dieren hebben relatief weinig bindweefsel, waardoor het vlees mager en licht verteerbaar is. Het kalfsvlees dat je vandaag bij de slager vindt, is afkomstig van gespecialiseerde vleeskalverhouderijen. Deze bedrijven zijn vooral gesitueerd in Vlaanderen, met name de regio Kempen.

HOE KALFSVLEES BEWAREN?

Gemalen of gehakt vlees is 1 dag houdbaar, vlees in porties gesneden 2 dagen en gebakken en gebraden vlees 3 tot 4 dagen. In de diepvries bewaar je het best niet langer dan 10 maanden.

HOE KALFSVLEES LEKKER KLAARMAKEN?

Kalfsvlees heeft een fijne smaak en textuur en wordt culinair zeer gewaardeerd zowel in bekende, klassieke bereidingen als in de moderne keuken. Vermijd al te sterke kruiden of specerijen. Ze zouden de zachtheid van het kalfsvlees teniet kunnen doen. Zachte sauzen met room passen uitstekend bij kalfsvlees. Wanneer kalfsvlees een vetrandje vertoont, verwijder dit dan pas na het bakken. Op die manier blijft het vlees sappiger en malser. Kalfsvlees heeft een korte baktijd. De klassiekers zijn kalfsfricassee, kalfslapje, osso bucco, maar kalfsvlees is ook zeer lekker met lentegroentjes. Hieronder geven wij u dan ook enkele topgerechtjes met kalfsvlees in combinatie met lentegroentjes.



KALFSKROON MET ROZEMARIJN EN GESAUTEERDE LENTEGROENTEN (ZIE FOTO BLZ 47)

Ingrediënten

1,5 kg kalfskroon
3 takjes rozemarijn
3 teentjes knoflook
3 blaadjes laurier
200 ml kalfsbouillon
50 ml witte wijn
1 el sausbinder of maïzena
lentegroenten: boontjes, krieltjes, groene of witte asperges, tuinbonen, lente-ui, broccoli, bloemkool,...
venkelzaad
enkele takjes dragon
boter
olijfolie
peper en grof zout

Recept

Verwarm de oven voor op 180 °C. Pak de bouten van de kroon in met aluminiumfolie. Maak met een scherp mes enkele inkepingen in het vlees. Steek er telkens een half knoflookteentje en enkele plukjes rozemarijn in. Wrijf het vlees in met een mengeling van grof zout en peper. Smelt een klontje boter in een pan en schroei het vlees dicht aan alle kanten.

Leg het vlees in een licht ingevette braadslee en leg er de rest van de takjes rozemarijn en laurier bij. Leg enkele klontjes boter op het vlees. Zet 40 minuten in de oven. Verlaag dan de temperatuur naar 150 °C. Overgiet het vlees regelmatig met de braadsappen en bak nog 20 minuten verder.

Haal het vlees uit de oven en laat een 10-tal minuten rusten. Blus ondertussen het aanbaksel uit de pan met de bouillon en de witte wijn. Laat even inkoken en zeef de saus. Bind nog met sausbinder of een eetlepel maïzena, opgelost in wat water.

Breng de saus verder op smaak met peper en zout.

Blancheer de gespoelde en in hapklare stukken gesneden groenten kort (drietal minuten) in gezouten water. Laat ze uitlekken. Smelt boter en olijfolie in een pan. Voeg venkelzaad en dragon toe. Roerbak de groentjes en krieltjes kort in de pan en breng verder op smaak met peper en zout.

Serveer de kalfskroon samen met de groenten en krieltjes.

KALFSVLEES OP WIJZE VAN PAILLARD MET LENTEGROENTEN EN TAPENADE VAN GROENE OLIJVEN

Ingrediënten

4 kalflapjes van elk 100 g
2 eetlepels pijnboompitten
80 g groene olijven, ontpit
1/2 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie
1 busseltje radijsjes
1 rode ui



2 bussels groene asperges

120 g fijne doperwtjes

1 molsla of luzerne of rode bietscheuten

1 handvol kervel

peper van de molen en zeezout

2 eetlepels appelazijn

Recept

Leg telkens een kalflapje tussen 2 vellen huishoudfolie en sla het tot een dunne platte schijf met behulp van een vleeshamer of deegrol.

Snij de houten uiteinden van de asperges af en blancheer de asperges circa 3 minuten in kokend, licht gezouten water. Verfris onmiddellijk in ijswater en snijd ze vervolgens in kleinere stukken.

Snij de radijsjes en de rode ui in flinterdunne plakjes met behulp van een groenteschaaf of scherp mes.

Rooster de pijnboompitten lichtjes in een droge pan. Doe de pijnboompitten samen met de olijven, het halve knoflookteentje en 1 eetlepel olijfolie in een mengbeker en mix alles samen tot een fijne pasta.

Verhit een grillpan.

Strijk het vlees lichtjes in met olijfolie en grill elk stuk heel kort aan beide zijden.

Meng de asperges, erwtjes, radijsjes, rode ui, kervel en molsla met 1 eetlepel olijfolie, de appelazijn, een weinig zeezout en wat peper van de molen.

Leg het kalfsvlees op de borden en schik er de salade op.

Serveer meteen.

KALFSLAPJE MET GESTOOFDE LENTEGROENTEN



Ingrediënten

4 kalfslapjes (+/- 120 g per persoon)

600 g aardappelen

400 g groene asperges

120 g doperwtten (diepvries)

100 g babymais

1/2 bundeltje radijzen, gesneden in fijne schijfjes

1 rode ui, gesneden in fijne schijfjes

1 teentje knoflook, fijngesnipperd

enkele takjes oregano

3 eetlepels olijfolie

snuifje nootmuskaat

peper en zout

Recept

Haal het vlees 15 minuten voor gebruik uit de koelkast.

Snijd de houterige uiteinden van de asperges af en blancheer de asperges, baby mais en doperwtten 3 minuten in kokend, licht gezouten water.

Spoel ze onmiddellijk met koud stromend water en snijd ze dan in stukken van 5 cm.

Fruit de look in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de geblancheerde groenten toe en laat 5 minuten meestoven.

Bestrijk het vlees lichtjes met olijfolie, nootmuskaat, versgemalen peper en zout. Bak elk stuk heel kort aan beide zijden. Laat 10 minuten, afgedekt rusten alvorens te serveren.

Meng de gestoofde groenten met de radijzen, de ui en de oregano. Kruid met peper en zout.

Schik het kalfsvlees en de lentegroenten op de borden. Serveer onmiddellijk met de gekookte aardappelen.

KALFSFRICASSEE MET JONGE WORTELTJES EN PETERSELIEKRIELTJES

De malse stukjes vlees van de kalfsfricassee en de smaak van de champignons passen perfect bij de jonge worteltjes. De peterselieaardappelen maken dit gerecht helemaal af.

Ingrediënten

500 g kalfsstoofvlees

boter

1 el olijfolie

zeezout en peper

2 uien

400 ml kalfsfond

tijm en laurier

350 g champignons

350 g jonge worteltjes

200 ml room

sap van 1 citroen

700 g krieltjes

4 el gehakte peterselie

maïszetmeel (optioneel)

Recept

Maak de kalfsfricassee.

Snipper de ui fijn.

Stoof de ui glazig in een stoofpot met de olijfolie en boter.

Voeg het vlees toe en kruid met peper en zeezout.

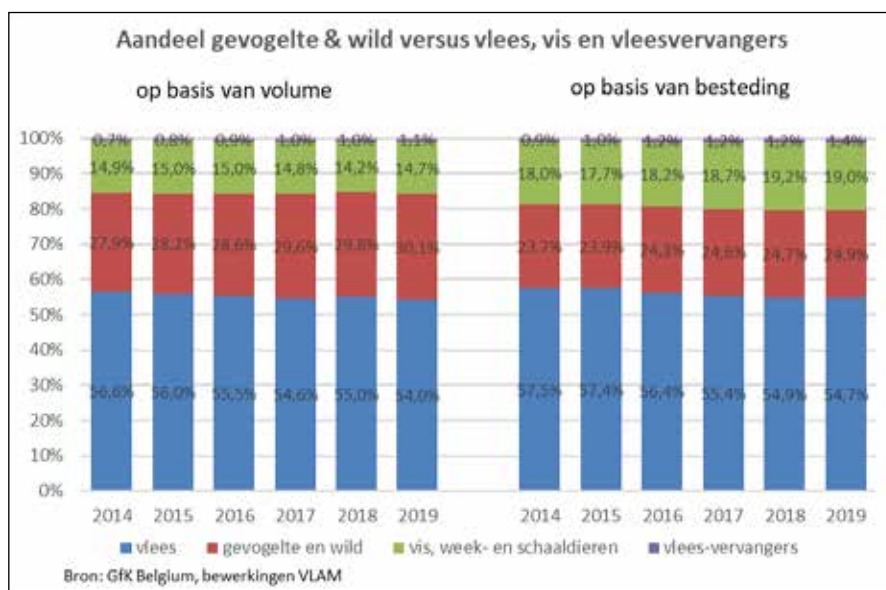
Laat het vlees dichtschroeien. Bevochtig met de kalfsfond en doe de tijm en laurier erbij. Voeg indien nodig nog een beetje water toe zodat het vlees net onder staat. Zet het deksel op de pot en laat 1 uur sudderen op een zacht vuurtje. Snijd intussen de champignons in partjes en de wortelen in stukjes. Doe ze bij de stoofpot en laat nog 10 minuten meesudderen. Giet op het einde van het uur de room erbij. Voeg naar smaak citroensap toe. Bind de saus eventueel met wat maïszetmeel. Maak de peterselieaardappelen. Schil de krieltjes en kook of stoom ze gaar. Doe ze kort in een pan met gesmolten boter om ze mooi te laten glanzen. Bestrooi met peterselie en serveer.



Stabiele gevogeltemarkt

De gevogeltemarkt is een stabiele markt. Het aandeel van gevogelte en wild in de korf met vlees, vis en vleesvervangers blijft wel jaarlijks stijgen. Deze stijging komt er vooral door de daling bij rood vlees. Het thuisverbruik van vleesvervangers steeg in 2019 maar blijft met een volumeaandeel van 1,1% een kleine categorie. Het aandeel van gevogelte en wild is het hoogst in Vlaanderen en bij jonge alleenstaanden en gezinnen met kinderen. Binnen de kipcategorie blijft het belang van kip in stukken en verwerkt kippenvlees verder stijgen ten koste van de hele kip. Het aandeel van bio daalt na een piekje in 2018.

DIS 1 (hypermarkten en de klassieke supermarkten) blijft het belangrijkste aankoopkanaal vóór hard discount. Dit noteerde het marktonderzoeksbureau GfK Belgium, dat in opdracht van VLAM het aankoopgedrag van verse producten voor thuisverbruik volgt bij 5 000 Belgische gezinnen.



gen krompen wel met één euro naar 75 euro per capita. De interesse in gevogelte van biologische kwaliteit daalde vorig jaar. De biokip neemt nu 1,5% van het volume in.

GROEIEND AANDEEL VAN GEVOGELTE IN DE KORF VAN VLEES, VIS, GEVOGELTE EN VLEESVERVANGERS

Het volumeaandeel van gevogelte en wild binnen de korf van vlees, vis en gevogelte blijft, jaar na jaar, stijgen en bedraagt nu ruim 30%. In waarde heeft gevogelte een kwart van deze markt in handen. Vlees blijft koploper en neemt ruim de helft van het volume voor zijn rekening. De categorie 'vis, week- en schaaldieren' neemt 14,7% van het volume en 19% van de waarde in. Het aandeel van de vleesvervangers blijft beperkt tot 1,1% van het volume binnen deze korf.

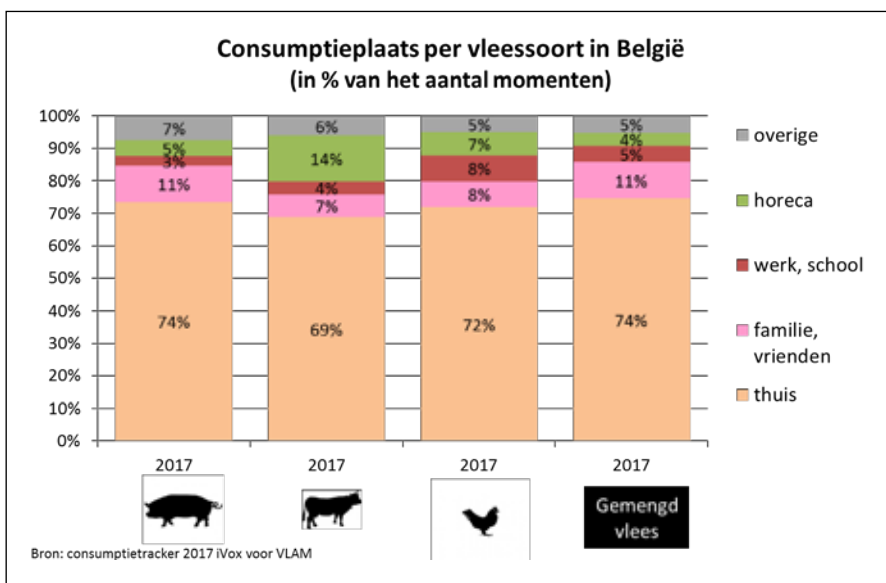
Het aandeel van gevogelte en wild is het hoogst in Vlaanderen (32%) en bij jonge alleenstaanden (36%) en gezinnen met kinderen (32%).

DE GEMAKSTREND ZET ZICH VOORT IN DE KIPPENRAYON

Het aandeel van de verse hele braadkip in de kippenrayon is gezakt van 22% in 2008 naar 12% vorig jaar. Ook de kip in diepvries staat onder druk met een krimpend aandeel van 10%. Meer en meer gaat de consument op zoek naar gemak bij zijn vers aankopen. Ruim drie kwart van de kipaankopen bestaat uit verwerkte en versneden kip. Tien jaar geleden was dit slechts twee derde. De soepkip is bijna helemaal verdwenen uit de rayon en heeft slechts een aandeel van 0,4%.

KIP WORDT VOORAL IN DIS 1 VERKOCHT

Vorig jaar waren er weinig verschuivingen in het retaillandschap. DIS 1, de



AANKOPEN KIP STABIEL

De gevogeltemarkt in België wordt gedomineerd door kip. In 2019 kocht de Belg 7,9 kg kip tegenover 0,9 kg kalkoen en slechts 230 gram ander gevogelte. Het aandeel van kip binnen de gevogeltecategorie blijft met 87% op een zeer hoog peil. Kalkoen is op termijn de verliezer en ziet zijn aandeel

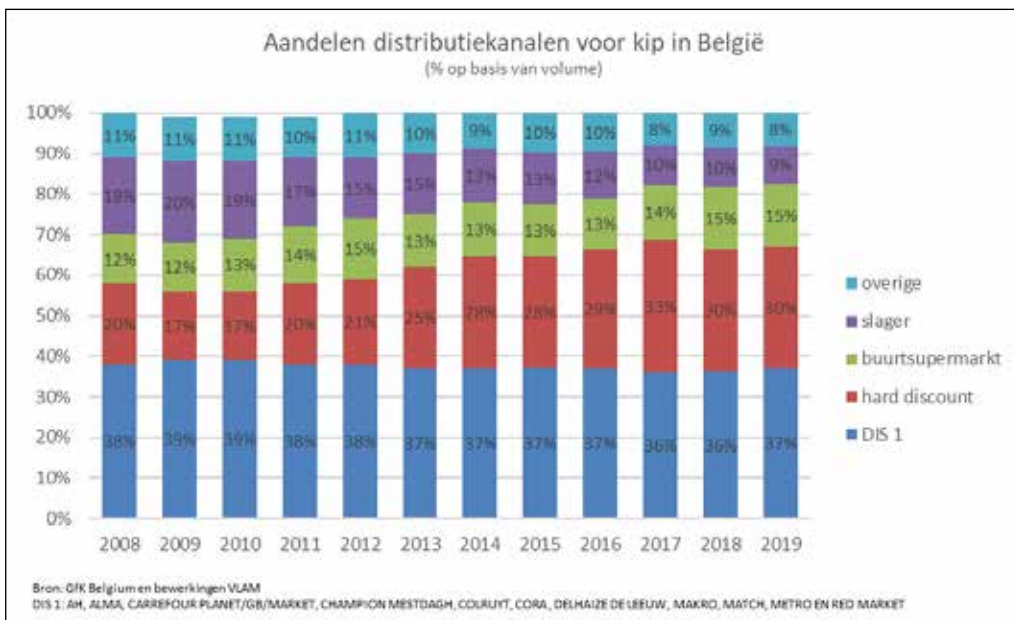
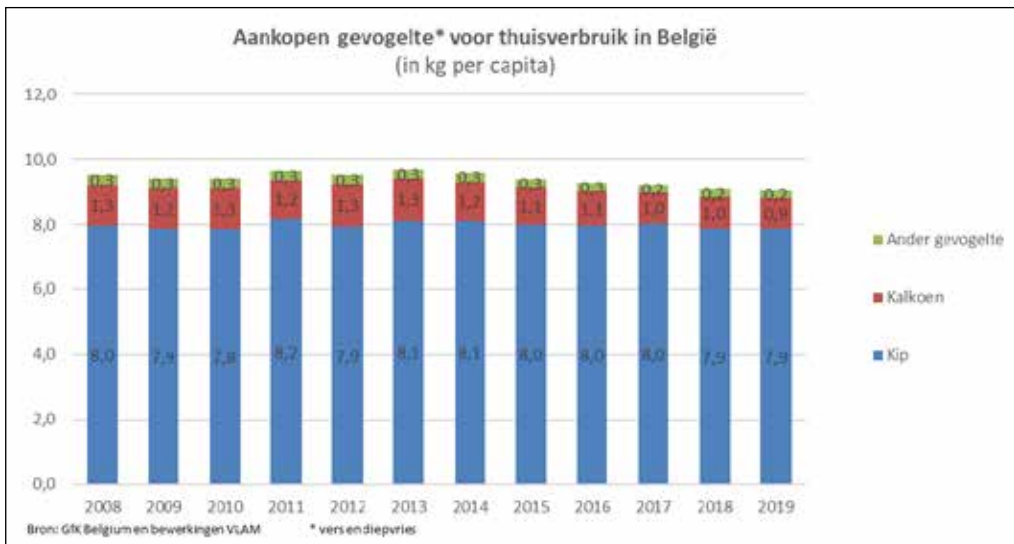
krimpen van 13 naar 10%. Het segment 'ander gevogelte' is met 3% marktaandeel zeer klein. De aankopen van kip en kippenvlees bleef vorig jaar stabiel.

De aankoopfrequentie van gevogelte bleef status quo op 21 keer per jaar. Het aantal kippopers blijft met 95% op een hoog peil. De gevogeltebestedin-

hypermarkten en de klassieke supermarkten zoals Carrefour, Colruyt en Delhaize, blijft voor kip marktleider met 37% marktaandeel. Op de tweede plaats komt de hard discount (Aldi en Lidl) met een stabiel marktaandeel van 30%, gevolgd door de buurtsupermarkt (15%). De speciaalzaak (slager en poelier) is op lange termijn de grootste verliezer. Het marktaandeel van de speciaalzaak is gekrompen van 19% in 2008 naar 9% in 2019.

THUISCONSUMPTIE IS DE NORM

Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor vlees en gevogelte in het bijzonder. Van het totaal aantal consumptiemomenten vindt twee derde thuis plaats. Voor vlees en gevogelte vindt zelfs drie vierde van de consumptiemomenten thuis plaats. Uitzondering hierop is rundvlees, dat iets minder thuis geconsumeerd wordt dan de andere vleessoorten en iets vaker op restaurant gegeten wordt. 8% van de consumptiemomenten met gevogelte vindt bij familie of vrienden plaats en ook 8% op het werk of school. Verder in het rijtje volgen de klassieke horecazaken (7% van de momenten) en 'overige' (5%). Onder 'overige' vallen de feestzalen, recreatieparken en restaurants van o.a. Ikea. Varkensvlees en gemengd vlees (o.a. gehakt) zijn relatief gezien meer thuisproducten.



Onze nieuwe winkel geeft de klanten goesting om te kopen.

Slagerij Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE





Met welke producten kan COVID-19 van oppervlakken worden verwijderd?

Het coronavirus: een omhuld virus

SARS-CoV-2, het virus dat verantwoordelijk is voor de COVID-19-epidemie, behoort tot de omhulde virussen, net als het H1N1-griepvirus. Die virussen hebben een virusomhulsel (ook lipide dubbellaag genoemd) met een dubbele functie. Enerzijds beschermt het omhulsel het genetische materiaal van het virus. Anderzijds vormt het een basis waarop eiwitten vastzitten in de vorm van priemen (de eiwitsleutel om een gastcel binnen te dringen en zich daar te vermenigvuldigen).

Virussen worden onderverdeeld in drie klassen volgens de aanwezigheid van een lipideomhulsel en de grootte van het virusdeeltje. Die factoren bepalen hoe gevoelig het virus is voor chemische agentia (Maris, 1995):

- Omhulde virussen (herpes, hiv, hepatitis B, corona, cytomegalovirus).
 - Klasse A: virussen die lipiden bevatten.
- Naakte virussen (enterovirussen, hepatitis A, andenovirussen, rotavirussen, parvovirussen).
 - Klasse B: kleine virussen (20 tot 30 nm doorsnede) die geen lipiden bevatten (niet omhuld).
 - Klasse C: andere (grotere virussen), die geen lipiden bevatten (niet omhuld) (geen voorbeelden onder de virussen die in deze kwestie worden besproken).

Volgens het verslag van de FAO 'Preparing for highly pathogenic avian influenza' (Martin et al., 2009) "zijn omhulde virussen zeer gevoelig voor detergenten, die het uitwendige lipideomhulsel van het virus afbreken. Daarom moeten besmette oppervlakken steeds met een detergent (zeepoplossing) of speciaal ontsmettingsmiddel worden gereinigd."

Detergent

Dankzij de fysicochemische eigenschappen van zijn moleculen kan een detergent SARS-CoV-2 deactiveren. Het werkt doeltreffend in op het meest gevoelige deel van het virus: het omhulsel (de lipide dubbellaag). Dat membraan is kwetsbaar voor detergenten, omdat het eenvoudigweg is opgebouwd uit lipiden. Dankzij oppervlakte-actieve stoffen lossen detergenten de lipide dubbellaag op en deactiveren ze zo het virus.

Enzymatisch detergent

Enzymen worden gebruikt om organische stoffen en vuilresten (zoals proteïnen, lipiden, suikers ...) van te ontsmetten oppervlakken te verwijderen, om de micro-organismen toegankelijker te maken voor de actieve moleculen die ze zullen verwijderen. Een enzymatisch detergent bezit eigenschappen die de werking van de detergenten versterken (Tsiaprazi-Stamou et al., 2019).

Ontsmettingsmiddel

Een ontsmettingsmiddel met minstens 70% alcohol breekt de eiwitten af die vastzitten op het virusomhulsel. Het werkt ook in op de lipide dubbellaag door de cohesie van het membraan te verzwakken. Alcohol is namelijk minder 'afstotend' dan water ten opzichte van het omhulsel. Er bestaat echter ook een groot gamma aan ontsmettingsmiddelen met een virusdodende werking op basis van perazijnzuur, natriumhypochloriet of waterstofperoxide.

De Wereldgezondheidsorganisatie heeft recent een samenvattend rapport opgesteld met alle maatregelen die bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie kunnen nemen in de strijd tegen COVID-19 (WHO, 2020). Het is met name aan te bevelen om materiaal, lokalen en oppervlakken regelmatig te reinigen en te ontsmetten met geschikte producten volgens de gebruiksaanwijzing (werkingsduur en temperatuur).

Kortom, door de geldende procedures te volgen, de gebruiksfrequentie te verhogen en de juiste producten te kiezen, kan een grondige reiniging en ontsmetting van oppervlakken worden gewaarborgd in de strijd tegen COVID-19.



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

Bronnen

- Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., and Steinmann, E. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. *J. Hosp. Infect.* 104, 246–251. doi: 10.1016/j.jhin.2020.01.022.
- Martin, V., Forman, J., and Lubroth, J. (2009). Preparing for highly pathogenic avian influenza. , ed. Animal Production and Health Division Rome: FAO Available at: <http://www.fao.org/3/a-i0808e.pdf>.
- Tsiaprazi-Stamou, A., Monfort, I. Y., Romani, A. M., Bakalis, S., and Gkatzionis, K. (2019). The synergistic effect of enzymatic detergents on biofilm cleaning from different surfaces. *Biofouling* 35, 883–899. doi:10.1080/08927014.2019.1666108.
- WHO (2020). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: Interim guidance. Geneva Available at: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf.

NEW

CLICK & CLEAN

clickandclean.be

Uw reinigingsproducten in 1 klik in uw slagerij afgeleverd!

- Eenvoudig en veilig betalen
- Snelle levering binnen 48 uur *
- Volledig assortiment professionele reinigingsproducten



REALCO
ENZYMES FOR LIFE

*48u levering voor alle bestellingen geplaatst voor 11u (behalve zaterdag, zondag en feestdagen)

de Belgische Beenhouwerij



FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van Mevrouw Di Maria Salvatrice, weduwe van de heer Notarrigo Benedetto en mama van Maria en Michel PAQUET.

Het koppel had 2 dochters en een zoon, 6 kleinkinderen en 6 achterkleinkinderen.

Michel Paquet is lid van het Hoofdbestuur van de Landsbond, voorzitter van de slagersbond van Charleroi en Hoofd van het Protocol van de Grootorde van de Belgische Slagers.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer William Beeckman, echtgenoot van Greta Demey, stichter van de firma W. Beeckman en bestuurslid van de Brusselse Corporatie.

Wij hebben de droeve plicht u het overlijden te melden van de heer Hugo Antheunis, gewezen lid van de slagersbond van Lokeren.

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

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN

12/10	Kouterhof, Kouter 8 A, Gentbrugge
26/10	Adhemhotel, Grobbendonk
04/11	Borrelhuis, Witte Nonnenstraat, Hasselt
09/11	Het Paveljoen, Markt, Aalst
16/11	Syntra, Ieper
18/11	Graamaat, Grote markt 24, Sint-Niklaas
23/11	Syntra Kortrijk gebouw F16 (nieuwbouw), Doorniksesteenweg, 2200, Kortrijk
26/11	Syntra West Brugge, Spoorwegstraat, 14, Brugge
30/11:	COOVI, Anderlecht
10/12:	Moeskroen

ACTIVITEITENKALENDER

27/09/2020	Feest van de Confrerie van Sint - Hubert
14/11/2020	Jaarfeest Brugge

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 1 JUNI 2020

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

27/04/20 tot 3/05/20

4/05/20 tot 10/05/20

11/05/20 tot 17/05/20

18/05/20 tot 24/05/20

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	€ 2,41 en +
2	€ 2,29 tot minder dan € 2,41
3	minder dan € 2,29

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
14/05/2020	UNILEVER	I.Claeys, F. Verduyssen, C.Vos
19/05/2020	VLAM: sectorgroep runderen	C.Vos
28/05/2020	AV Belbeef	C.Vos

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 23/08/2020. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 11/08/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van augustus 2020.

SLAGERS VARKEN
*Proef ons vakmanschap.
 lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie

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

**MAKING
 SENSE
 OF
 TASTE**

#KoopBelgisch

#KoopLokaal

HOSTIE BELGISCHE DRIEKLEUR
 HOSTI0701-01
 verpakt per 100 st.

PAN BELGIAN COLORS
 JX03094
 verpakking 1.5kg (emmer)

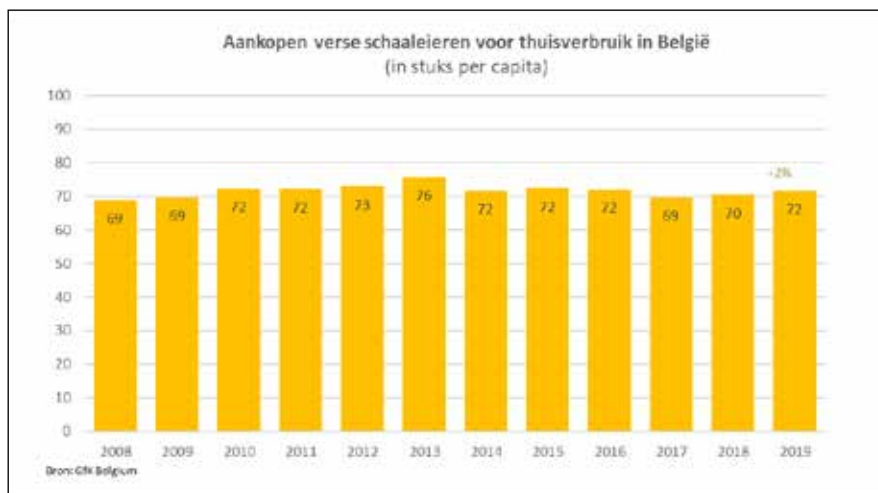
Solina Belgium AG/NV
 Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
 T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
 E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu



Eierverbruik in België groeit verder in 2019

De aankopen van verse eieren voor thuisverbruik stegen voor het tweede jaar op rij in België. Scharreleieren zijn veruit het belangrijkste segment gevolgd door vrije uitloop. Bio kende in 2019 een lichte terugval maar op lange termijn groeit dit segment. Op het vlak van de distributie van eieren zijn er weinig verschuivingen. DIS 1, de hypermarkten en klassieke supermarkten inclusief Colruyt, is het belangrijkste aankoopkanaal en heeft bijna de helft van de eierverkoop in handen in ons land. Dit blijkt uit gegevens van het marktonderzoeksbureau GfK Belgium, dat in opdracht van VLAM het thuisverbruik volgt van 5 000 Belgische gezinnen. De cijfers hebben enkel betrekking op de aankoop van verse eieren in de schaal.



LICHTE STIJGING IN EIERVERKOOP

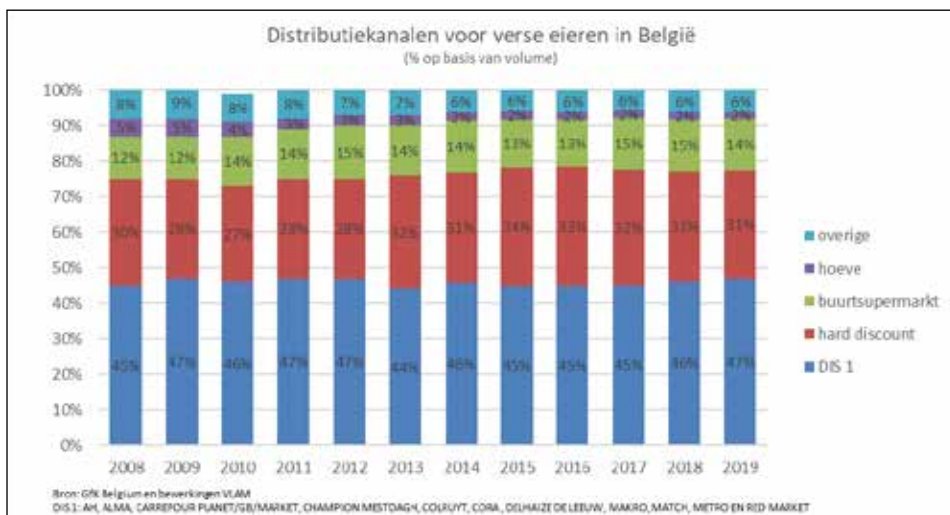
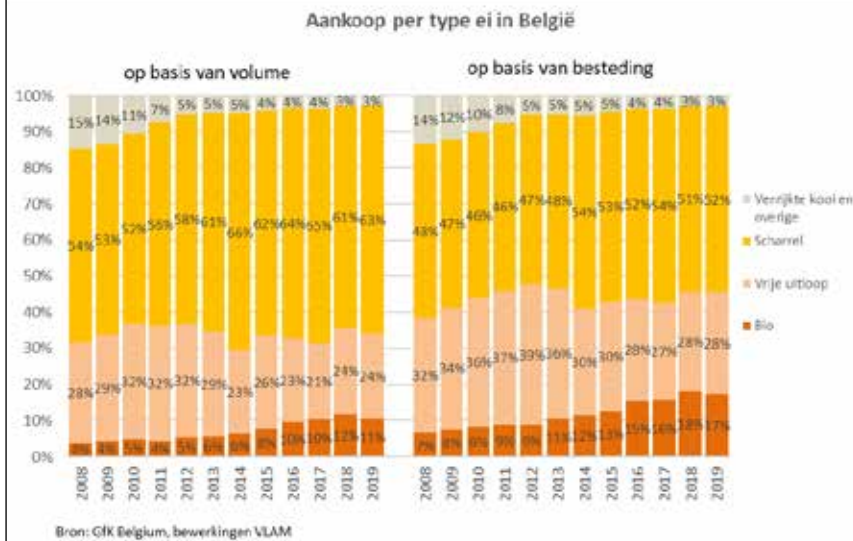
In 2019 kocht de Belg gemiddeld 72 eieren voor een bedrag van 13,30 euro. Dit zijn 2 eitjes (of omgerekend bijna 2%) meer dan het jaar voordien. De eierverkoop herstelde zich van de Fipronilcrisis in juli 2017 en komt nu terug op het niveau van vóór de crisis. Door een lagere gemiddelde eierprijs en een tegenvallende bioverkoop daalden de eierbestedingen, na een uitstekend 2018, wel met 6%. Op lange termijn is de eiermarkt stabiel tot licht groeiend.

DE GEMIDDELTE PRIJS VAN SCHARRELEIERN (€0,15 per stuk) daalde met 2 cent. De prijs van bio-eieren (€0,31 per stuk) bleef op hetzelfde niveau. Eieren van kippen met vrije uitloop daalden met 1 cent tot €0,22 per stuk.

Het aantal eierkopers stagneert op 92%. De laatste jaren was er een verschuiving merkbaar van kopers van scharreleieren naar bio maar deze verschuiving is in 2019 gestopt. Het aantal kopers van bio-eieren daalde van 33 naar 29%.

De gemiddelde aankoopfrequentie van eieren blijft stabiel op 15 keer per jaar. Het scharrelei is de standaard en bio stagneert.

Het scharrelei blijft veruit de standaard. 63% van de eierverkoop zijn scharreleieren en deze staan in voor meer dan de helft van de omzet. De eieren van kippen met vrije uitloop vormen de tweede belangrijkste categorie, met een volumeaandeel van 24%. Bio-eieren waren vorig jaar duurder en verloren wat terrein. Het biosegment vertegenwoordigt 11% van het aantal verkochte eieren en 17% van de omzet of 1 procentpunt minder dan het jaar ervoor. Op lange termijn zit de verkoop van bio-eieren wel in de lift.

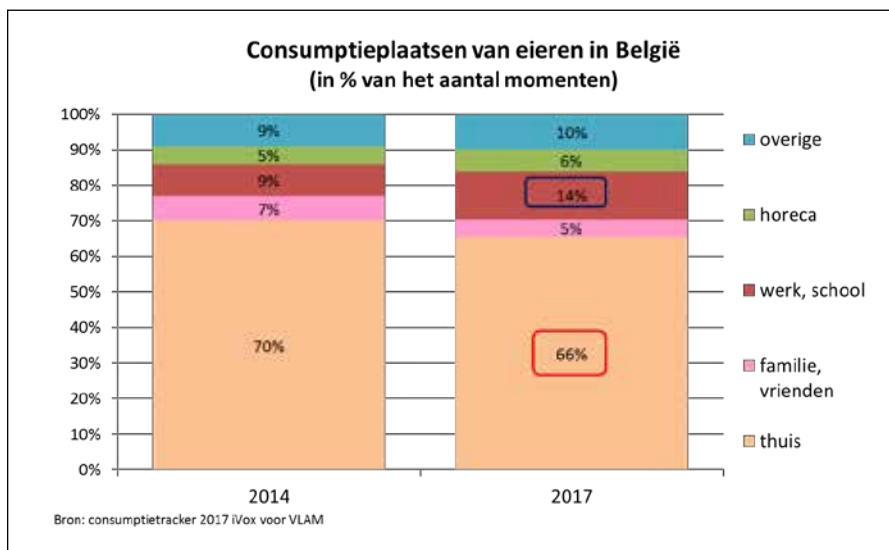


DIS 1 MARKTLEIDER

Op het vlak van de distributie zijn er weinig verschuivingen. DIS 1, de hypermarkten en de klassieke supermarkten inclusief Colruyt, blijft het belangrijkste kanaal met 47% marktaandeel. Hard discount (Aldi en Lidl) is het tweede belangrijkste aankoopkanaal voor verse schaaieieren in ons land. Met een marktaandeel van 31% bleef dit kanaal stabiel ten opzichte van 2018 maar onder het niveau van het topjaar 2015. De buurtsupermarkten (AD Delhaize, Delhaize Proxy, Okay, Spar, Carrefour Express...) zijn met een aandeel van 14% het derde belangrijkste aankoopkanaal voor eieren. De hoevewinkel (2% marktaandeel) en de 'overige' kanalen (6% marktaandeel) met onder andere de openbare markt en de speciaalzaken zijn kleinere kanalen.

THUISCONSUMPTIE IS DE NORM

Thuis is en blijft de belangrijkste consumptieplaats voor voeding in het algemeen en voor verse eieren in het bij-



zonder. Van het totaal aantal consumptiemomenten vindt twee derde thuis plaats, zo ook voor eieren. 5% van de consumptiemomenten met eieren vindt bij familie en vrienden plaats. De rest van de eimomenten situeren zich op het werk of op school (14% van de momenten en een opvallende stijging ten opzichte van 2014), in de klassieke

horecazaken (6%) en 'overige' (10%). Onder 'overige' vallen onder andere feestzalen, recreatieparken en Ikea-restaurants. Het hardgekookt eitje is typisch iets voor op het werk of op school. Denk maar aan de belegde broodjes met schijfjes ei ertussen. Het zachtgekookt eitje en de omelet zijn meer thuisgerechtten.

**boost jouw
bbq seizoen**
met Verstegen

**GRATIS 6 BUSSEN
VUURKRUIDEN**

Advies verkoopprijs : € 3,13. Deze actie is enkel voor professionele klanten / 1 bon per klant.

Vraag ernaar bij
uw vertegenwoordiger
of contacteer ons!



Enjoy great taste

Verstegen Spices & Sauces nv
Wayenborgstraat 12 • 2800 Mechelen
tel. +32 (0)15 21 09 75
specerijen@verstegen.be
www.verstegen.eu





VEGA

Binding mix

Variëren met vega, zonder concessies te doen aan de smaak

Vega is niet meer weg te denken uit de keuken van vandaag. Het aantal vegetariërs groeit en het aantal flexitariërs groeit nog harder. Je zult zelf ook merken dat klanten steeds meer vragen om vleesvervangers en dat ze daarin geadviseerd willen worden. Zoals je van ons gewend bent, willen we je graag helpen met het inspireren van jouw klanten door lekkere vegetarische producten aan te bieden. Bij Verstegen vinden we namelijk dat vega niet ten koste hoeft te gaan van smaak.

Speciaal voor jou als versspecialist hebben we daarom deze vega mix ontwikkeld.

Deze basismix voor vega kan naar keuze worden aangevuld met de vertrouwde smaak van onze kruidenmixen of World Grills. Zo kun je eindeloos vegetarische producten creëren, zonder concessies te doen aan de smaak. Vega, met de V van Verstegen.



Enjoy great taste




Basisrecept


- 300 g Vega binding mix • 600 g water* • 4 à 5 g zout • 300 à 350 g groenten naar keuze • 150 g Verstegen World Grill naar keuze of 100 g olie met 15 à 20 g specerijen of kruidenmix**

Toepassingen: groenteburgers of -worst / groentemerguez of -chipolata / falafel / vulling voor vega gefarceerde groenten.


Wortel-erwtburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill Ginger-Lemon & Chili  art. nr. 488102 • 600 g water
- 4 g zout • 100 g wortel • 100 g diepvrieserwten • 100 g groene asperges • Paneermeel rood art. nr. 373506


Broccoliburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill French Garden  art. nr. 462602 • 600 g water • 4 g zout • 300 g broccoli • Decoratiemix Cairo art. nr. 185302


Spinazieburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill French Garden  art. nr. 462602 • 550 g water • 4 g zout • 350 g spinazie diepvries • Paneermeel spierwit art. nr. 374805 of Paneermeel glutenvrij art. nr. 824003

Paprikaburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill for steaks  art. nr. 410402 • 600 g water • 4 g zout • 350 g paprika rood/geel • Paneermeel rood art. nr. 373506

Bloemkoolburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill Indian Mystery  art. nr. 463002 • 600 g water • 4 g zout • 350 g bloemkool • Paneermeel geel art. nr. 374005

Groenten-kaasburger

- 300 g Vega binding mix • 150 g World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper  art. nr. 350802
- 600 g water • 100 g gruyèrekaas gemalen
- 400 g fijne brunoise groentemix • 10 g Gomasio Black Lampong Pepper art. nr. 1020581
- Paneermeel glutenvrij art. nr. 824003

Verstegen producten

Artikelnummer	Artikel	Verpakking	Inhoud	Allergenen
	Basismix			
1020602	Vega binding mix	Emmer	2 kg	

Kijk voor al onze World Grills, kruiden- en specerijenmixen op www.verstegen.eu.



* Basisverhouding water kan afwijken naargelang keuze groenten. • ** Indien keuze van kruidenmix met olie: controleren op zoutgehalte en eventueel extra zout of wat Satékruiden toevoegen.

BOOST YOUR *Summer* SALES

ZOMERSE TOPPERS
VOOR VERKOOP AAN KLANT



Enjoy great taste