

# de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 20 september 2020 • NR 08



REPORTAGE SLAGERIJ DE CLERCQ

QUALITY TIME  
OP & ROND DE TAFEL

Kies voor van bij ons tijdens

**DE WEEK VAN  
DE STEAK-FRIET**



Van 8 tot en met 15 oktober  
Recepten en inspiratie op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be)

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

# Editoriaal

De start van het nieuwe schooljaar met daarbij horende heropening van alle scholen is een feit. 1,2 miljoen leerlingen en 170.000 leerkrachten en schoolpersoneel zagen elkaar op 2 september, na maanden van coronacrisis, terug. En dat het een blij weerzien werd moeten wij u niet vertellen!

Ook de ouders zijn tevreden dat hun kroost het huis uit is en dat ze zich volop kunnen concentreren op hun werk. Het is blijkbaar geen pretje om thuiswerk te combineren met studerende kinderen in huis.

Onze scholen zijn goed voorbereid aan het nieuwe schooljaar begonnen en hebben kosten noch moeite gespaard om de schoolgaande jeugd veilig te ontvangen. Er werd geïnvesteerd in meterslange wasstraten, liters ontsmettingsmiddelen, etc ...

Door de coronacrisis hebben heel wat jongeren verplicht thuis afstandsonderwijs gevolgd. Voor velen onder hen was dit een succes maar we kennen allemaal de verhalen van de leerlingen die, om diverse omstandigheden, de lessen niet volgden. De opgelopen achterstand moet zo snel mogelijk weggewerkt worden om hun toekomst niet te hypothekeren.

Deze generatie jongeren wordt geconfronteerd met een crisis zoals we er nog nooit een kenden. Niet alleen de gezondheids crisis maar zeker ook de daaraan verbonden economische crisis zal hen nog lange tijd parten spelen. Een degelijke opleiding en een goed diploma vergroten de kans op werkzekerheid en bieden toekomstperspectief.

Op de Landsbond werken we vooral aan de voorbereiding van de beurzen SAVEURS & METIERS en MEAT EXPO 2021. Saveurs & Métiers gaat van 7 tot 9 februari 2021 door in Namen. Er staat een nieuwe vakwedstrijd rond gekookte ham op het programma. Meat Expo 2021 gaat zoals steeds door in Kortrijk. Van 26 tot 29 september 2021 kan u in Kortrijk Xpo alles wat met het slagersberoep te maken heeft terug vinden. Tijdens Meat Expo vinden gewoontegetrouw onze vakwedstrijden EUROBEEF, JUNIORCUP en MEESTERSCHAPWEDSTRIJD plaats. Meer info daarover krijgt u uiteraard in de volgende nummers van ons vakblad.

## In dit nummer

### BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal .....	2-3
Woord van de voorzitters .....	4
Partnerlijst .....	34-38
Kleine aankondigingen .....	50
Prijsvorken - Kalenders - In memoriam .....	57

### DOSSIER CORONAVIRUS .....

5-9

### OPLEIDING .....

10, 28

### WETGEVING .....

41

### REPORTAGE

Slagerij De Clercq .....	14-17
--------------------------	-------

### INFORMATIEF/ACTUEEL

Week van de steak-friet .....	22-27
Forfait .....	28
Kalfsvleescampagne .....	40
Koop- en eetgedrag van de Belgen .....	42
Wereldwijde vleesproductie daalt lichtjes .....	44
Nationale infoavonden .....	44
Wereld ei dag .....	46-49

# Colofon



**WWW.BB-BB.BE**

**PASWOORD: MEAT**

## **KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUDERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË**

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

## **DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ VZW**

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

[www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

## **VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR**

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

[johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be](mailto:johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be)

## **REDACTIE - PR-MARKETING**

Carine Vos

[carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be)

## **ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN**

Marianne Vos

[marianne.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto: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.



Alle scholen zijn herstart in code geel, net als de kleurschakeringen die het landschap weldra tooien. Met de herfst voor de deur denken we aan gezelligheid thuis, lekker eten en drinken en quality time met het gezin.

Het is tijd voor kolen, pompoen en wild in de slagerstoonbank. Mensen koken terug thuis, gebruik dus zeker dit seizoen om klanten blijvend aan u te binden.

In dit nummer besteden we aandacht aan deze extra troeven van de herfst met onder andere een artikel & recepten rond wild, seizoengroenten zoals savooikool en alles over steak in het kader van de week van de steak friet.

Met wat leuke decoratie in de winkel tovert u de slagerij in een mum van tijd om in een tof herfsttafereel. Veel succes!

**Carine vos**

## **TECHNISCH ARTIKEL**

Wild..... 12-17

## **WEDSTRIJD**

Winnaars Brugse Ham ..... 44

## **RECEPTEN**

Degens..... 39

Duroc D'Olives..... 45

Wagyu..... 51-53

Groente van de maand..... 54-56

Verstegen..... 58-60

**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

Hier staan we weer aan het begin van het nieuwe schooljaar dat een broze start kent door alle gevolgen van de covid-19 crisis die nog altijd woedt.

Als gevolg van deze crisis moesten veel evenementen afgelast worden. De 125ste verjaardag van onze nationale beroepsorganisatie, de festiviteiten van de Koninklijke Broederschap van de Slagers van Sint-Hubertus en tal van feestelijkheden op het niveau van onze plaatselijke syndicaten.

Tijdens de zomervakantie varieerde de economische activiteit van onze ambachtelijke slagers sterk van regio tot regio. Afhankelijk van de aan- of afwezigheid van toeristische activiteiten en de keuze van de mensen om tijdens deze vakantieperiode thuis te blijven in plaats van zonnige buitenlandse oorden op te zoeken.

Sommige leden kregen heel veel nieuwe klanten over de vloer terwijl leden die vooral inkomsten halen uit feestaanneming en traiteurgerelateerde activiteiten een serieuze terugval van hun inkomsten zagen.

Er wordt gesuggereerd dat deze crisis nog 18 maanden zal duren. We moeten ons dus voorbereiden op een sterk verstoord eindejaar en vakantie in eigen land.

Als deze situatie aanhoudt, zullen heel veel mensen de eindejaarsperiode met een beperkt aantal gasten thuis vieren en gebruik maken van onze diensten.

Het zal dan ook nodig zijn om de bestellingen en de toestroom van klanten goed te plannen met respect voor de sociale afstand. Hou rekening met de limieten van uw bedrijf en probeer zo goed mogelijk in te schatten wat u aan kan en wat niet, rekening houdend met de oppervlakte van uw werkplaats en het vermogen van uw team.

We weten nu al dat onze nachten eind december kort zullen zijn.

Het jachtseizoen gaat van start en brengt ons een grote variatie aan wild. Dit seizoen geeft ons de kans om onze klanten eens een ander stukje vlees te leren kennen.

Zeker in het zuiden van het land is dit een vruchtbaar seizoen. De hertenvleesproducten die de Ardense regio typeren zijn zeer gegeerd bij de klanten. Maar ook in het Noorden van het land zijn er veel mensen die uitkijken naar een heerlijk stukje wild in de toonbank bij hun slager. Het wildseizoen is hét seizoen bij uitstek voor de Bourgondiërs onder ons en luidt, samen met het einde van de zomer, het gezellige herfstseizoen in.

Dit is de periode van het jaar waarin mensen hunkeren naar sfeer en gezelligheid thuis en daar kan je als ambachtelijke slager met al wat moeder natuur nu te bieden heeft, heel goed op inspelen. Presenteer eens een zelfgemaakte wildpaté of laat de klanten proeven van een heerlijke wildragout. Je zal zien dat dit succes heeft in uw zaak.



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](http://www.bb-bb.be), meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



## CORONA DOSSIER DEEL 5

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

#### TIJDELIJKE WERKLOOSHEID WEGENS OVERMAGT VERLENGD VOOR ZWAARST GETROFFEN ONDERNEMINGEN

Er zijn belangrijke veranderingen gekomen in verband met tijdelijke werkloosheid, waarvan de wetteksten zonet zijn gepubliceerd. Voor de zwaarst getroffen sectoren en bedrijven is de tijdelijke werkloosheid verlengd tot eind dit jaar. En daarbij wordt een belangrijk verschil gemaakt, lees het hieronder zeker aandachtig na!

#### TIJDELIJKE WERKLOOSHEID OMWILLE VAN OVERMAGT (CORONA)

Enkele (zwaar getroffen) sectoren en ondernemingen hebben recht op de verlenging van het soepele systeem van tijdelijke werkloosheid omwille van overmacht (corona) tot het einde van het jaar.

Wat valt onder de term 'zwaar getroffen'?

- Bedrijven die 20% tijdelijke werkloosheid kunnen aantonen (alle vormen) op het totaal aantal aangegeven dagen in de periode april - juni (het tweede kwartaal dus) of;
- Sectoren die gevat zijn door een beslissing van de Nationale Veiligheidsraad waardoor hun activiteiten beperkt worden. Hieronder valt bijvoorbeeld het paritaire comité met nummer 333 (hotelbedrijf).

Andere sectoren en werkgevers moeten vanaf 1 september 2020 opnieuw de gewone regels inzake tijdelijke werkloosheid toepas-

sen. Er geldt vanaf dan tot eind dit jaar wel nog een versoepeling van de voorwaarden van tijdelijke werkloosheid omwille van economische redenen.

#### TIJDELIJKE WERKLOOSHEID OMWILLE VAN ECONOMISCHE REDENEN

Hiervan kunnen bedrijven gebruik maken als ze een omzetzaling van minstens 10 procent kunnen aantonen.

- Je moet de economische redenen kunnen aantonen om arbeiders op tijdelijke werkloosheid te zetten en kunnen aantonen dat je een omzetzaling hebt van minimaal 10 procent in vergelijking met dezelfde trimesters van het voorgaande jaar
- Het systeem is flexibeler dan het normale systeem van tijdelijke werkloosheid omwille van economische redenen.
  - Voor arbeiders: de maximumduur van de volledige schorsing (waarna minstens een verplichte week werkherhvatting moet worden ingevoerd) wordt verhoogd van 4 naar 8 weken.
  - Voor bedienden: de administratieve procedure wordt versoepeld, en de toegelaten jaarlijkse maximumduur van tijdelijke werkloosheid wordt verhoogd met 8 weken.
- Werkgevers moeten werknemers in tijdelijke werkloosheid minstens twee vormingsdagen per maand aanbieden. Zo wordt gegarandeerd dat er verder geïnvesteerd wordt in de kennis en vaardigheden van de werknemers.
- De vergoeding is 70% van het begrensd loon, het supplement van 5,63 euro per dag is voor de rekening van de werkgever.
- Dit systeem geldt van 1 september tot 31 december 2020. Daarna keren de instanties terug naar het klassieke systeem van tijdelijke werkloosheid omwille van economische redenen.

# CORONAVIRUS

## WAT MET WERKNEMERS DIE VANAF 1 SEPTEMBER IN PREVENTIEVE QUARANTAINES GEPLAATST WORDEN?

Deze komen in aanmerking voor corona-werkloosheid, als telewerk niet mogelijk is.

De werknemers die zich in zo'n situatie bevinden, zijn niet in arbeidsongeschiktheid. Ze worden preventief verwijderd omwille van bijvoorbeeld:

- symptomen die kunnen wijzen op corona
- omdat zij tot een risicogroep behoren
- omdat ze in contact gekomen zijn met besmette personen
- in afwachting van een corona-testresultaat.
- terugkeren uit een risicozone en verplicht een quarantaineperiode moeten ondergaan

Omdat de werknemer arbeidsgeschikt is, komt hij/zij in aanmerking voor corona werkloosheid in zoverre telewerk niet mogelijk is.

Aan welke formaliteiten en procedure moet er voldaan worden indien de werkgever niet behoort tot de zogenaamde Hard Getroffen Ondernemingen (HGO)

- De werknemer die preventief in quarantaine wordt geplaatst, moet zijn werkgever hiervan onmiddellijk op de hoogte brengen
- De werkgever mag ter bevestiging een geneeskundig getuig-

## UITKERING VAN OUDERSCHAPSVERLOF VOOR ZELFSTANDIGEN

Na een intense periode vol informatie omtrent steunmaatregelen willen we jullie toch nog even attent maken op de uitkering van ouderschapsverlof voor zelfstandigen.

Deze steunmaatregel legt niet veel voorwaarden op:

Je hebt minstens 1 kind ten laste jonger dan 12 jaar.

Je verklaart op eer dat jouw zelfstandige activiteit wordt beïnvloed door het verlenen van zorg aan één of meerdere kinderen. Dit kan bijvoorbeeld gaan om kinderen op te halen aan school, thuis moeten zijn door annulering van kampen. Hoeveel je activiteit beïnvloed werd speelt geen rol. Dit kan bijvoorbeeld dagelijks een halfuur minder presteren zijn. Bovendien wordt er niet gekeken of je inkomsten verminderd of niet.

De uitkering bedraagt 532,24 euro per maand of 875,00 euro voor alleenstaande zelfstandige.

De uitkering kan aangevraagd worden voor de maanden mei, juni, juli, augustus en september.

Let op als je voor deze maanden reeds het overbruggingsrecht hebt verkregen dan wordt het ouderschapsverlof niet meer toegekend.

De uitkering kan zeer vlot online aangevraagd worden bij jullie sociaal verzekeringsfonds (Liantis, Acerta, Xerius, Securex,...).

Hou alvast jullie identiteitskaart bij de hand alsook het rijksregisternummer van 1 van jullie kinderen.

*Bron: Accountancy Parmentier*

schrift vragen aan de werknemer. Het attest moet overeenstemmen met het daartoe vastgestelde model.

De werkgever moet de 'gewone' overmacht procedure volgen. Dit wil concreet zeggen:

- de overmacht opnieuw aanvragen via een (elektronische) melding aan RVA
- motiveren met bewijsstukken: werkgever bezorgt het quarantaine-attest (\*) aan werkloosheidsbureau van de plaats waar de onderneming gevestigd is
- werkgever levert controlekaart C3.2A af aan de werknemer (werknemer levert dit eind van de maand ingevuld in bij zijn uitbetalingsinstelling) en houdt validatieboek bij
- werkgever verricht ASR 2 met afschrift aan werknemer (werknemer contacteert op basis daarvan de UI)
- werkgever verricht ASR 5 bij einde van de maand (\*) de werknemer dient aan zijn werkgever het quarantaineattest, opgesteld door zijn arts onmiddellijk over te maken.

## OMGAAN MET AGRESSIE

**Sinds het begin van de Coronapandemie worden we helaas regelmatig geconfronteerd met nieuwsberichten over agressie-incidenten. Dit valt enigszins te begrijpen, gezien het een periode is met meer onzekerheid, angst, onrust en frustratie. Deze emoties kunnen ertoe leiden dat men onder spanning komt te staan, wat op zijn beurt kan uitmonden in agressief gedrag (verbaal of fysiek). Dit wil echter niet zeggen dat we agressie kunnen tolereren. Agressie is nefast voor ons welzijn, niet alleen voor het directe slachtoffer, maar ook voor de andere betrokkenen.**

Hieronder vindt u enkele tips om op een adequate manier om te gaan met agressief gedrag:

- Breng uzelf in veiligheid in geval van ernstige dreiging of fysieke agressie
- Let op uw non-verbale communicatie (stemgebruik en lichaamstaal): duidelijke stem, rustig tempo, neutraal oogcontact, knik af en toe, focus houden, nabij blijven... Zo merkt de agressor dat jij naar hem luistert en hem serieus neemt.
- Voer geen inhoudelijke discussie met iemand die overloopt van frustratie. Dit lokt vaak alleen meer kwaadheid uit. Ga pas inhoudelijk in op de zaak als de emotie wat gezakt is.
- Benoem emoties en geef eventueel ook erkenning. Bijvoorbeeld: "Ik zie dat u kwaad bent" of "Ik begrijp uw frustratie". Laat de agressor ventileren. Dit zorgt voor de-escalatie.
- Geef aan dat u met hem of haar wilt praten als hij/zij eerst het agressieve gedrag staakt en rustig wordt of kalmeert.
- Roep de agressor een halt toe indien de hij/zij te dicht komt in je persoonlijke ruimte.
- Neem niets persoonlijk op.
- Bij instrumentele agressie (bijvoorbeeld dreigen met de bedoeiling om iets te bekomen) is het belangrijk om dit gedrag duidelijk te begrenzen. Benoem het agressief gedrag en geef op een



# CORONAVIRUS

rustige maar kordate manier aan dat je de aanvallen opmerkt. Vraag om ermee te stoppen en geef aan welk gedrag u in de plaats wilt. Blijf dit herhalen indien nodig.

- Wees extra waakzaam bij vermoeden van alcohol of drugs. De reactie van de agressor kan dan zo onvoorspelbaar zijn dat het verstandiger is om niet in gesprek te gaan.

Wanneer u geconfronteerd wordt met agressie, kan dit hevige emoties losmaken. Dit is een normale reactie op een abnormale situatie. Erover praten kan helpen. Aarzel niet om contact op te nemen met ons psychosociale team indien u of één van uw medewerkers nood heeft aan een gesprek. Bij ongewenst gedrag vanwege derden, is het de verantwoordelijkheid van de werkgever om nazorg te organiseren in geval de werknemer daar nood aan heeft. Indien u of één van uw medewerkers geconfronteerd wordt met agressie of ongewenst gedrag vanwege externen (vb. klanten of leveranciers), vergeet dan ook niet om dit incident te noteren in het register van feiten van derden. Dit is een document dat bijgehouden wordt door de interne vertrouwenspersoon of indien er geen interne vertrouwenspersoon aangesteld werd, door de interne preventieadviseur. Naast deze personen heeft ook de werkgever toegang tot dit register, zodat de werkgever ook preventieve maatregelen kan nemen om herhaling van dergelijke feiten in de toekomst te voorkomen. Indien een medewerker van een leverancier bijvoorbeeld herhaaldelijk agressief of ongewenst gedrag stelt ten aanzien van een onthaalmedewerker, kan de werkgever actie ondernemen ten aanzien van de leverancier en hem vragen erop toe te zien dat dit gedrag stopt.

Het register dient gedurende vijf jaar bewaard worden en kan opgevraagd worden door de met toezicht belaste ambtenaar van Toezicht Welzijn op het Werk.

Een sjabloon voor het register van feiten van derden is terug te vinden op MyMediawet

(Bron : Mediawet)

## **JE WERKNEMER KEERT TERUG UIT RODE OF ORANJE ZONE: WAT TE DOEN?**

Heel wat Europese landen openden intussen hun grenzen voor vakantiegangers, maar tegelijk duiken her en der nieuwe coronabroeihaarden op. Die kleuren voortaan oranje of rood. Welke maatregelen mag of moet je treffen als een medewerker terugkeert uit zo'n risicogebied? En wat als zijn vakantiebestemming plots in lockdown gaat? Er blijven nog veel onduidelijkheden, maar we schetsen alvast enkele mogelijke scenario's op basis van de meestgestelde vragen bij SD Worx.

Eerst en vooral dit: je medewerkers vragen waar ze op vakantie gaan, is geen inbreuk op de privacy. De vraag kadert immers binnen een risicobeoordeling van je algemene welzijnsbeleid op de werkvloer. Maar je werknemer is niet verplicht om hierop te antwoorden. Overleg eerst met je Comité voor Preventie en Bescherming op het Werk voor je de vraag stelt aan je medewerkers. In elk geval kun je je medewerkers niet verbieden om naar

een risicogebied te reizen tijdens hun vakantie.

### **Scenario 1: mijn werknemer komt terug uit een groene zone**

Hier stelt zich geen probleem. Je werknemer kan meteen het werk hervatten of blijven telewerken, als dat voorheen de norm was.

### **Scenario 2: mijn medewerker komt terug uit een rode zone**

De regering besliste dat iedereen die terugkeert uit een rode zone twee weken verplicht in quarantaine moet én wordt getest door een arts. Je werknemer moet je daarvan verwittigen en concreet betekent dit dat jij je werknemer gedurende die tijd de toegang tot de werkvloer kunt weigeren. In geval van arbeidsongeschiktheid heeft je werknemer recht op gewaarborgd loon of een ziekte-uitkering, op voorwaarde dat hij/zij een geldig medisch attest kan voorleggen.

Is je werknemer niet ziek, dan bezorgt de arts een zogeheten quarantainegetuigschrift. Dat betekent dat hij/zij arbeidsgeschikt is, maar niet mag komen werken. Is telewerk mogelijk, dan betaal je de medewerker loon voor de verrichte arbeid. Is thuiswerken geen optie, dan stel je hem/haar tijdelijk werkloos wegens overmacht. Vanaf 1 september 2020 is dat onder de klassieke regeling als je niet voldoet aan de voorwaarden voor tijdelijke werkloosheid overmacht door corona.

! Heeft je werknemer geen geldig medisch attest of Opgelet! Heeft je werknemer geen geldig medisch attest of quarantainegetuigschrift, dan is hij/zij onwettig afwezig.

### **Scenario 3: mijn werknemer komt terug uit een oranje zone**

Dit scenario is voor werkgevers het minst duidelijk. Voor een oranje zone gelden immers geen verplichte test en quarantaine, maar ze zijn wel sterk aanbevolen. Weigert je medewerker, dan kun je daar weinig tegen beginnen. Zonder arbeidsongeschiktheidsattest van een arts mag je je werknemer de toegang tot de werkvloer niet weigeren. Doe je dit wel, dan komt dit neer op werkweigering, en ben je in principe een schadevergoeding verschuldigd.

Met het oog op de veiligheid van de collega's kun je de betrokken medewerker wel vragen om zich te laten testen. Al zijn medewerkers die geen symptomen vertonen, niet verplicht om dat ook effectief te doen. In zo'n geval kun je eventueel tot een akkoord komen met je werknemer dat hij/zij zich tijdelijk afzondert van de andere collega's. Dat kan door thuis te werken, of in een aparte kantoor- of werkruimte. Oud wel: occasioneel van Onthoud wel: occasioneel telewerk kan alleen in onderling overleg, dus je mag je werknemer niet verplichten om thuis te werken na terugkeer uit een oranje zone. Hetzelfde geldt voor het opnemen van extra vakantiedagen of verlof zonder wedde.

Is je medewerker echt ziek en vormt hij/zij een risico voor de gezondheid van zijn/haar collega's, dan stuur je hem/haar zo snel mogelijk naar de arbeidsarts. Zo'n controleonderzoek kan je werknemer niet weigeren. Afhankelijk van het testresultaat heeft je werknemer dan recht op (gewaarborgd) loon of een tijdelijke werkloosheidsuitkering wegens overmacht (idem als bij rood).

Opgelet: wat met het recht op uitkering voor wie op vakantie

# CORONAVIRUS

vertrekt naar een rode zone? Overmacht veronderstelt een onvoorziene omstandigheid. Werknemers die vandaag wetens en willens op reis vertrekken naar een rode zone of een andere bestemming waarvoor een reisverbod geldt, moeten bij terugkeer verplicht in quarantaine. Zij ontvangen geen werkloosheidsuitkering, omdat zij zich bewust waren van de risico's. Van overmacht is in zo'n geval geen sprake. Vertrekkende reizigers naar een groene of oranje zone ontvangen wel nog een uitkering in geval van quarantaine, zelfs als de zone na vertrek rood kleurt. Geef je tijdelijke werkloosheid aan, zorg dan dat je altijd beschikt over het formele 'quarantaine-attest' van de betrokken werknemer. Hiermee verantwoord je je actie in geval van controle. Stelt de RVA een onregelmatigheid vast, dan kan die de uitkering weigeren of terugvorderen van je werknemer.

## Scenario 4: mijn werknemer zit vast op zijn vakantiebestemming

Strandt je werknemer in het buitenland door een gecancelde vlucht of omdat hij de regio niet meer uit mag, dan is er in principe sprake van overmacht (hou wel rekening met de opmerking in het kader hierboven). In dat geval mag je hem/haar niet verplichten om extra vakantiedagen op te nemen, want hij/zij heeft recht op een tijdelijke werkloosheidsuitkering wegens overmacht. Je hoeft dus geen loon uit te betalen voor de extra afwezigheidsdagen. Hetzelfde verhaal voor werknemers die na een repatriëring in quarantaine worden gezet door een derde instantie.

Sta je telewerk toe op de vakantiebestemming, dan geldt dit als gewone werkdagen, waarvoor jij loon uitbetaalt. Werkt je medewerker er uit vrije wil verder, dan blijven het verlofdagen. Sta er wel bij stil dat als je werknemer in het buitenland werkt, dat gevolgen kan hebben voor de sociale zekerheidsbijdragen en belastbaarheid.

Bron: SD Worx

## VERHOOGDE INVESTERINGS-AFTREK NAAR 25%

Ondernemers doen, door de huidige crisis, minder investeringen. De overheid heeft daarom een tijdelijke verhoogde investeringsaftrek van 25% ingevoerd. Met deze steunmaatregel hoopt men dat zelfstandigen nieuwe investeringen zullen doen zodat de economie blijft draaien. Deze nieuwe tijdelijke maatregel zorgt ervoor dat je minder belastingen moet betalen.

### VOOR WIE?

Zowel éénmanszaken als kleine vennootschappen kunnen gebruik maken van de tijdelijke verhoogde investeringsaftrek. Enkel VZW's zijn uitgesloten van deze belastingvermindering.

Een kleine vennootschap is een onderneming die aan twee van de volgende maatregelen voldoet :

- 50 werknemers
- 9 miljoen euro omzet (exclusief btw)
- 4,5 miljoen euro balanstotaal.

Als men gedurende twee opeenvolgende jaren aan meer dan één voorwaarde niet voldoet, heeft dit gevolgen vanaf het derde boekjaar.

### WELKE INVESTERINGEN KOMEN IN AANMERKING?

Het moet gaan om nieuwe investeringen en deze kunnen uitsluitend

gebruikt worden voor een activiteit in België. De activa moeten ten minste afgeschreven worden over drie boekjaren.

Leasingcontracten van machines, waarbij de aankoopoptie 15% of minder is, komen ook in aanmerking.

Volgende investeringen zijn sowieso uitgesloten van de investeringsaftrek:

- Personenwagens en wagens voor dubbel gebruik
- Investerings die soms ook privé gebruikt worden (bv. GSM)
- Activa die geen verband hebben met de zelfstandige activiteit
- Activa waarvan het gebruik is afgestaan aan derden door bijvoorbeeld een verhuuringscontract
- Investerings die niet afschrijfbaar zijn (bv. gronden)

### HOELANG LOOPT DE VERHOOGDE AFTREK?

De gewone investeringsaftrek is bij wet bepaald op 8%. Dit werd tijdelijk verhoogd naar 25% als extra steunmaatregel voor ondernemers. De verhoogde investeringsaftrek van 25% is van toepassing op alle vaste activa verkregen tussen 12 maart 2020 tot en met 31 december 2020, ongeacht de duur van het boekjaar van de zelfstandige.

Indien je dus van plan bent om een grote nieuwe investering te doen in 2020 of 2021, dan is het aangeraden om dit voor fiscale redenen te plannen in de loop van 2020. Let op, personenwagens zijn uitgesloten!

### Voorbeeld

Je koopt een machine van € 50.000 tussen 12 maart en 31 december 2020. Bij het opmaken van uw exploitatierekening wordt de nettowinst van uw onderneming vastgesteld op € 45.000. In uw fiscale aangifte moet een document ingevuld worden voor de aangifte van de investeringsaftrek van € 50.000 à 25% = € 12.500. Hierdoor wordt u in 2020 belast op een nettowinst van € 32.500 ipv € 45.000.

### HOE AANVRAGEN?

De belastingplichtige moet bij zijn inkomstenaangifte een fiscale bijlage toevoegen.

Voor vennootschappen is dit formulier 275U.

Voor éénmanszaken is dit formulier 276U.

De fiscus kan jouw recht op deze belastingvermindering weigeren indien het vereiste formulier niet correct wordt toegevoegd aan de aangifte. Vergeet dit formulier dus zeker niet toe te voegen bij je jaarlijkse belastingaangifte. Indien je met een boekhouder of accountant werkt, dan brengt hij dit ongetwijfeld in orde voor jou.

Een evenement organiseren zonder risico?  
Ga naar <https://covideventriskmodel.be>  
en vul het COVID Event Risk Model in.  
Het COVID Event Risk Model helpt een event  
COVID-veiliger te maken.  
Het COVID Risk Model werd in samenwerking  
met wetenschappelijke experts, gespecialiseerde  
onderzoekers en de Alliantie van Belgische Event  
Federaties ontwikkeld. Met dit model kan je inzicht  
verwerven in het COVID-veiligheidsrisico van elk  
event. Dit wordt weergegeven met behulp van een  
kleurenlabel: groen, oranje, rood.



# MINISTER VAN LANDBOUW HILDE CREVITS (CD&V) WIL LOKALE VOEDING MEER PROMOTEN. SAMEN MET 23 PARTNERS UIT DE AGROVOEDINGSKETEN WIL ZE DE KOMENDE MAANDEN ALLE VLAMINGEN GOESTING DOEN KRIJGEN IN 'LEKKERS VAN BIJ ONS'.



Als de coronacrisis één iets positiefs heeft voortgebracht, is het wel de (her) ontdekking van de hoefwinkel om de hoek. Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) deed onderzoek naar het consumptiegedrag van de Vlamingen tijdens de coronacrisis. Daaruit is gebleken dat 1 op 5 vaker voor lokale producten koos dan voorheen. Zij geven aan dit ook in de toekomst te zullen blijven doen. Bovendien zegt 1 op 7 rechtstreeks bij de boer te kopen door de coronapandemie.

Eén van de drijfveren om lokaal te kopen is om de inlandse economie te steunen. “Andere argumenten voor lokale voeding zijn het klimaat, het vertrouwen, de versheid, de smaak, de kwaliteit en de prijs”, vertelt Filip Fontaine, CEO van VLAM.

Crevits merkt dat de consumenten meer belang hechten aan de herkomst van voeding dan enkele jaren geleden. “Lokaal geproduceerde en biologische producten zijn aan een opmars bezig. Mensen zijn bovendien ook bereid om er een eerlijke prijs voor te betalen.”

## CORONACRISIS IS MOTOR VOOR NIEUW VOEDSELBELEID

Om dat momentum vast te houden, ondertekenden 23 partners uit de voedingssector, handel en horeca donderdag een engagementsverklaring op de

## LANDBOUWMINISTER HILDE CREVITS: “LOKAAL GEPRODUCEERDE EN BIOLOGISCHE PRODUCTEN ZIJN AAN EEN OPMARS BEZIG. MENSEN ZIJN BOVENDIEN OOK BEREID OM ER EEN EERLIJKE PRIJS VOOR TE BETALEN.”

Vierhoekhoeve in Oosterzele. Daar vond eerder die dag ook een rondetafel plaats waarbij 5 werven naar voren werden geschoven om de band tussen boer en burger te versterken:

### 1. Lekker van bij ons: een sterk product verdient een sterk label

Wat in Vlaanderen geproduceerd wordt, is van absolute wereldklasse. De meeste Vlamingen zijn ervan overtuigd dat ‘van bij ons’ vanzelfsprekend is. We willen ervoor zorgen dat de producten van bij ons de aandacht krijgen die ze verdienen. De expertise van onze Vlaamse agrovoedingssector staat garant voor een uitmuntende kwaliteit. Door ze voldoende herkenbaar te maken, kan de consument er ook bewust voor kiezen.

### 2. Vlaamse producten vind je bij de boer om de hoek

Via de boer komt de consument weer in contact met de landbouwactiviteit en

leert hij de voordelen van seizoensproducten appreciëren. Producten van de boer zijn niet alleen vers, je betaalt een correcte prijs en steunt hiermee onze landbouwers en de plaatselijke economie.

### 3. Een lekker product herken je aan zijn Vlaamse vakmanschap

De producten van de boer worden in tal van voedingsbedrijven verwerkt tot lekker brood, lekkere frietjes en diepvriesgroenten, lekkere kazen, een lekker stukje vlees,... Deze landbouwproducten en verwerkte producten zijn het resultaat van doorgedreven kennis en generaties lang passie en liefde voor het product. Ons vakmanschap komt tot uiting in kwaliteit en smaak.

### 4. Lokale handelaars en supermarkten zetten Vlaamse producten voorop

Consumenten zijn steeds meer op zoek naar lokale producten en associëren lokale producten met kwaliteit. Dit is een belangrijke opportuniteit voor alle lokale handelaars en supermarkten. Voor de consument zal het belang van herkomst bovendien steeds aan belang winnen.

### 5. De horeca zet Vlaamse producten prominent op de kaart

Lekker eten maakt deel uit van ons DNA en zit diep verankerd in onze Vlaamse (eet)cultuur. Onze horecazaken maken dan ook gretig gebruik van onze producten. Met fierheid maken ze dit zichtbaar aan hun klanten.

Alle 23 partners op een rijtje: Algemeen Boerensyndicaat, Belgische Confederatie Zuivel Vlaanderen, Belgapom, Bioforum, Boerenbond, Belgische Kalfsvleessector, Comeos, Federatie Belgisch Vlees, Fenavian, FERM, Fevia Vlaanderen, Groene Kring, Horeca Vlaanderen, Jong ABS, landsbond der beenhouwers, Landsbond pluimvee, Nationaal Verbond Eierhandelaars, Nationaal Verbond Pluimveeslachthuizen, Verbond Belgische Tuinbouwcoöperaties, Federatie van de Belgische groenteverwerking, Rederscentrale, Unizo/ Buurtsuper, Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen van België vzw.



# Ter Groene Poorte opent opnieuw de deuren

## “INZETTEN OP DE TOEKOMST”

We hebben het met zijn allen gemerkt. In tijden van corona stonden de helden op: medisch personeel, artsen, vuilnismanen, vrachtwagenchauffeurs, de voedingsindustrie, kassiers maar ook bakkers, slaggers en chefs kregen een cruciale rol toebedeeld om het land draaiende te houden. Het belang van voedingsberoepen werd nog maar eens in de verf gezet. We moeten nu eenmaal vandaag eten, maar ook morgen en overmorgen. “Beroepen in de voeding bieden toekomst en werkzekerheid”, vertelt algemeen directeur Iris Cornette. “Ik denk dat iedereen wel in een wachtrij bij de bakker of slagger heeft gestaan. Maar iemand moet het wel blijven doen. Het gaat niet vanzelf.”

Ter Groene Poorte verwelkomt vandaag opnieuw duizend leerlingen die kiezen voor een toekomst binnen de voeding. “Gelukkig maar”, zegt Cornette. “We zullen ze allemaal hard nodig hebben. Van broodbakkers over chocolatiërs tot ambachtelijke slaggers en (afhaal)chefs. Inzetten op de toekomst. Dat is wat we de komende maanden zullen doen.”

## CASSEROLE NU OOK OP MAANDAGAVOND

Vanaf maandag 7 september openen ook de didactische restaurants opnieuw de deuren. Nieuw is dat restaurant Casserole ook open is op maandagavond. Cornette: “Op die manier willen we een andere doelgroep bereiken. Mensen die overdag aan het werk zijn, raken niet altijd in onze restaurants. Op maandagavond kunnen ze nu ook vanaf 19.00 uur genieten van de gastronomie van Ter Groene Poorte.”

Restaurant Casserole blijft ook iedere middag open voor de lunch. “We zullen ook andere formules aanbieden waarbij we inzetten op een snelle lunch. Mensen die minder tijd hebben om lang te tafelen kunnen ook bij ons terecht voor een businesslunch in Salons Ter Groene Poorte. Ook groepen blijven welkom, maar we werken met kleine tafelbubbels zoals ook wordt voorgeschreven aan restaurants.”

Die vernieuwde formules en nieuwe acties zullen telkens op de website en op de social media van de school worden aangekondigd.

**Reserveren kan op [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be) of op 050 40 30 30**

## NIEUWE BAKKERIJSCHOOL

Ook de bakkerij- en slagerijwinkel openen vanaf 7 september weer de deuren. De winkel van de bakkerij wordt ook dit schooljaar nog in de Rock & Soul ondergebracht. “Mensen die recent op het domein waren, hebben het wellicht al gezien dat onze Bakkerijschool in de steigers staat”, besluit Cornette. “We gaan een volledig schooljaar aan de slag om dit project operationeel te krijgen tegen september 2021. Tot die tijd brengen we onze bakkerijwinkel onder in Rock & Soul, naast het receptiegebouw. Mensen kunnen er ook nog steeds terecht voor een ontbijt met koffie. In de slagerijwinkel focussen we op vers vlees, charcuterie en traiteurmaaltijden. Gezonde voeding blijft essentieel dus vind je ook groenten terug in onze bereidingen en produceren we ook vegetarische alternatieven.”

De openingsuren van de bakkerij- en slagerijwinkel zijn terug te vinden op de website [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be)



Imperial stelt voor:

# ONZE NIEUWSTE INNOVATIES

ONTDEK AL ONZE  
RECEPTEN OP

MY.IMPERIAL.BE



POT-AU-FEU  
MET MARCASSOU  
JAMBON CUIT  
AUTHENTIQUE.

## HAZELNOTENSALAMI



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

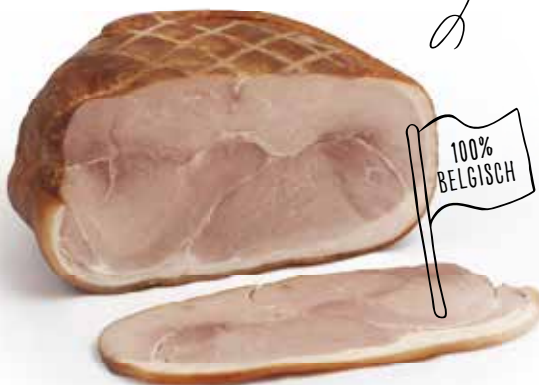


GEROOKTE SALAMI MET KNAPPERIGE STUKJES GEPELDE HAZELNOTEN VOOR DE ULTIEME SMAAKSENSATIE.



## MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

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



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



100%  
BELGISCH

VIND MEER VERRASSENDE  
RECEPTEN EN PRODUCTEN OP

MY.IMPERIAL.BE

  
**Imperial**

PARTNER VAN DE VAKMAN

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

WIL JE DIRECT DE NIEUWSTE TRENDS  
EN INSPIRATIE ONTDEKKEN?

VOLG ONS OP

FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS

# Wild

De herfstperiode is de uitgelezen periode voor culinaire lekkerbekken. In deze periode vinden we immers een groot aanbod aan wild bij de slager en in onze restaurants. Voor de liefhebbers is wild heerlijk en bovendien niet zo moeilijk te bereiden.



## HOE KUNNEN WE ER ZEKER VAN ZIJN DAT HET GESCHOTEN WILD GEEN RISICO VORMT VOOR DE GEZONDHEID?

De jager moet oordelen of het dier dat hij geschoten heeft in goede gezondheid verkeert. Hij is de eerste persoon die het dier kan onderzoeken. Daarom eist de overheid dat jagers voldoende kennis hebben om het dier aan zo'n eerste onderzoek ter plaatse te onderwerpen. Op deze manier kunnen dieren die een gevaar inhouden voor de volksgezondheid onmiddellijk verwijderd worden.

## VRIJ OF GEKWEEST ?

“Vrij wild” zijn wilde hoefdieren, konijnen, hazen en andere dieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden. Er is “grof” vrij wild zoals herten en everzwijnen en “klein” vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende konijnen en hazen. Maar er is ook “gekweekt wild”: gekweekte loopvogels (struisvogels, ...) en zoogdieren (herten, everzwijnen, moeflons, ...) gehouden in wildparken.

Gekweekte vogels of fazanten, patrijzen, parelhoenders en kwartels, ...worden beschouwd als pluimvee. Hoefdieren die als landbouwhuisdier gehouden worden zoals runderen (met inbegrip van buffels en bizonen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen vallen niet onder de noemer “wild”.

## HOE WORDT WILD GECONTROLEERD?

Alle vlees dat in de voedselketen wordt gebracht, dus het vlees dat zal worden verkocht in restaurants, slagerijen, winkels, bij poeliers, enz., moet een keuring ondergaan.

## DOOR WIE WORDT WILD GECONTROLEERD?

De eerste persoon die het dier kan onderzoeken is de **jager** zelf. Observatie van het dier voor en na het geschoten is kan nuttige informatie geven over de gezondheidstoestand ervan. Daarom eist de overheid dat wie op vrij wild jaagt om het in de handel te brengen voor menselijke consumptie, voldoende kennis heeft van de ziekten waaraan het onderhevig kan zijn en ook van de productie en het hanteren van wild en het vlees ervan. Zo moeten ze in staat zijn om elk gezondheidsrisico te identificeren. Niet alle jagers moeten echter over deze kennis beschikken. Het volstaat dat **ten minste één jager in het jachtgezelschap** een opleiding gevolgd heeft die onder toezicht van het FAVV door de professionele jachtverenigingen georganiseerd wordt. Jagers die deze opleiding hebben gevolgd en geslaagd zijn voor een test mogen een eerste onderzoek van het gedode dier ter plaatse uitvoeren. De resultaten van dit onderzoek worden genoteerd in een officiële verklaring die het wild begeleidt tot in het **erkende wildbewerkingsbedrijf**.



*Mayonaise  
Sausen  
Salades*

**03/216.01.11**

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

[www.mauricemathieu.be](http://www.mauricemathieu.be)

Voor het wild in de handel komt moet het immers naar de **erkende wildbewerkingsinrichting** gebracht worden voor een grondig gezondheidsonderzoek door een **officiële dierenarts**. Indien het om everzwijnen gaat worden analyses uitgevoerd naar de aanwezigheid van trichinen. Als het wild dit onderzoek met succes doorstaat krijgt het een keurmerk of identificatiemerktken naargelang het om grof of klein wild gaat.

Onder bepaalde voorwaarden kan de jager het wild dat hij zelf tijdens de jacht gedood heeft ook rechtstreeks aan de eindconsument leveren zonder tussenkomst van een **erkende wildbewerkingsinrichting**. Het aantal stuks wild dat hij aan een consument kan leveren is in dat geval beperkt en de consumptie ervan mag enkel gebeuren binnen het gezin van deze consument. Bovendien mag tijdens het initieel onderzoek geen enkele anomalie vastgesteld worden en dit moet blijken uit de begeleidende verklaring opgemaakt door de jager. Indien het om een everzwijn gaat moet de jager zelf een bemonstering uitvoeren om er zeker van te zijn dat er geen trichinen aanwezig zijn en moet hij het resultaat aan de consument meedelen.

#### HOE GEBEURT DEZE KEURING ?

Een eerste onderzoek van het wild gebeurt in het veld door een jager die is opgeleid en geregistreerd als gekwalificeerd persoon (GP). Deze GP heeft de taak om in een eerste keuring, zo snel mogelijk na het doden, een onderzoek te doen op het dier, o.a. op de ingewanden. Tot dat onderzoek behoort ook, indien mogelijk, het gedrag van het dier voor het doden om zo abnormaal gedrag te kunnen opmerken. Deze GP is ook verantwoordelijk voor het goede verloop van een aantal verplichte verrichtingen zoals het verwijderen van de ingewanden (het ontwijden) in het geval van grof vrij wild, de nodige hygiëne maatregelen, de juiste manier van vervoer, een staalname voor onderzoek op trichines (parasitaire rondwormen) en de identificatie van de karkassen.

Het gedode dier moet dan zo snel mogelijk worden vervoerd naar een "wildverwerkingsinrichting", dat is een inrichting waar het vrij wild en het vlees ervan klaargemaakt wordt om in de handel gebracht te worden. Wild dat aan een wildverwerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan het FAVV ter keuring worden aangeboden. De ontwijding van klein vrij wild gebeurt in de wildbewerkingsinrichting.

De jager mag zijn jachtbuit of een deel ervan voor eigen consumptie behouden zonder controle maar dit is op zijn eigen

risico.

Ook gekweekt wild wordt uiteraard gekeurd. Deze keuring komt in grote mate overeen met de keuring die landbouwhuisdieren ondergaan na slachting in een slachthuis.

#### WORDT INGEVOERD WILD OOK GECONTROLEERD?

Ingevoerd wild moet aan dezelfde normen voldoen als Belgische producten, ongeacht de herkomst ervan. Dit geldt zowel voor vrij als voor gekweekt wild.

Dezelfde Europese reglementering is van toepassing in alle Lidstaten. Producten kunnen dus vrij verhandeld worden als de inrichtingen van waaruit ze komen over een erkenning beschikken in hun land van oorsprong.

Producten die afkomstig zijn van niet EG-landen moeten begeleid worden door een gezondheidscertificaat afgeleverd door de bevoegde diensten van het land van herkomst en worden steekproefsgewijs onderworpen aan een keuring aan de buitengrenzen van de EU.

In de handel moet vlees van wild uiteraard geëtiketteerd zijn, maar de oorsprong moet niet vermeld worden, in tegenstelling tot bijvoorbeeld voor rund-, schapen- of geitenvlees.

#### VLEES VAN WILD... EN HAGEL

Bij consumptie van vlees van wild is waakzaamheid geboden aangezien het hagel kan bevatten. Hagel in vlees afkomstig van de jacht kan een risico inhouden voor de tanden bij het kauwen. Hagel bevat echter ook lood, waarvan men soms sporen in het vlees kan terugvinden (omdat het hele hagelkorrels bevat of omdat een of meerdere hagelkorrels het vlees doorboorden). Dit lood vormt echter meestal geen reëel risico aangezien over het algemeen vlees van wild slechts af en toe geconsumeerd wordt. Regelmatige consumptie wordt daarentegen afgeraden, vooral aan kinderen en ouderen, in het bijzonder in families van jagers waar wild regelmatig op het menu staat.

#### BEWARING IN DE WILDBEWERKINGSINRICHTING

Na aankomst in deze inrichting en na het verwijderen van de ingewanden bij het klein wild moet het wild worden gekoeld, zo kan het vlees besterven en malser en zachter worden. Wild moet zo vlug mogelijk afgekoeld worden tot 7° (voor grof wild) of 4° (voor klein wild). Goed om weten is ook dat het diepvriezen van wild goed is voor de voedselveiligheid.

### Vrij wild afgeleverd in de wildverwerkingsinrichtingen

	Afgeleverde stukken	Inbeslagnames
Hertachtigen	22.908	206 (0,9%)
Everzwijnen	26.100	390 (1,5%)
Klein haarwild	23.549	15 (0,1%)
Klein vederwild	536.539	13.979 (2,6%)
TOTAAL	609.096	14.590 (2,4%)

Bron: jaarverslag 2018

### WAT IS "ADELLIJK" WILD ?

Als het gedode dier met de ingewanden gedurende 10 à 14 dagen aan een temperatuur van 8 à 10°C heeft gehangen dan spreekt men van adellijk worden of "faisandage". Dit geeft een typische "adellijkheidsmaak" die dan weer moet worden afgezwakt door het marineren van het vlees. Omwille van de duidelijke risico's voor voedselintoxicatie wordt dit niet meer toegepast. Sommige jagers passen dit misschien nog toe voor de eigen consumptie, maar dit is dan volledig op eigen risico.

### Voedingswaarde (gemiddelde waarden) van enkele wildsoorten

Diersoort	eiwit (g/100 g)	vet (g/100 g)	kcal/100 g
fazant	23,8	6,5	154
duif	20,9	9,5	169
wilde eend	18,1	17,2	227
patrijs	25	1	109
parelhoen	23	6	146
hert, hinde en hertenjong	22,4	2,3	110
reebok, reegeit en reejong	21,4	1,3	97
everzwijn	19,5	3,4	108

### HET BESTERVEN

Vlees van pas geschoten wild is te stug om in de keuken te verwerken. Het moet rijpen, oftewel besterven om malser te worden. Dit duurt enkele dagen tot een week, in koelkast of koele kelder bij een temperatuur van 2 ° C tot maximaal 7 ° C. Hoe kouder, hoe langer het vlees kan besterven. Dit besterven gaat gepaard met een bepaalde bacterie-ontwikkeling. Hoe langer het proces duurt, hoe malser het vlees wordt. Maar ook hoe sterker het vlees uiteindelijk gaat ruiken en smaken. Besterven mag geen bederven gaan worden. Hou het op drie dagen tot maximaal een week en zorg ervoor dat de temperatuur niet boven 7°C. komt.

Hazen en konijnen hoeven nog niet ontdermd te zijn, grofwild moet wel zijn ontweid. Wild waarvan het darmpakket is beschadigd moet zo snel mogelijk worden ontweid. Dit wild is niet meer geschikt voor langdurige besterving.

Besterven mag niet worden verward met het adellijk laten worden (faisandage) van wild. Hiervoor laat men de dieren zonder de ingewanden te verwijderen gedurende 10 tot 14 dagen hangen bij 8 à 10°C.

Tijdens deze rijpingsfase komt onder andere door de aanwezige darmflora een rottingsproces op gang, wat gepaard gaat met het malser worden van het vlees en de ontwikkeling van een sterke "adellijkheidsmaak" (haut goût).

Marineren, het vlees 24 tot 48 uur laten rusten in een mengeling van wijn, aromatische groenten en kruiden, wat olie en een zuur, moest deze sterke smaak wat verdoezelen.

Omdat het adellijk laten worden bepaalde bacteriële en toxische risico's inhoudt, wordt deze praktijk vandaag nog maar zelden toegepast.

Taaiere stukken marineren volstaat om het vlees wat malser te laten worden. De nieuwste trends schrijven echter eenvoudige bereidingen voor waarbij de natuurlijke smaak van het wild bewaard blijft.

### DE TYPISCHE WILDSMAAK

Echt wild moet zijn eigen voedsel zoeken. Wilde dieren voeden zich met grassen, bladeren, bessen, voedsel dat ze in de natuur aantreffen naargelang de seizoenen en hun verplaatsingen. Hierdoor zal de smaak individuele verschillen vertonen binnen dezelfde soort.

Echt wild heeft meer lichaamsbeweging dan gekweekte dieren. Het vlees heeft daardoor een fijne vezelstructuur en is vetarm. Het zelfstandige bestaan van wild houdt in dat de eigen levenscyclus wordt gerespecteerd. Dit zorgt voor een meer aromatische smaakvorming in het vlees met een duidelijke invloed van het seizoen, de seksuele activiteit en de leeftijd. Jagers beweren dat de typische wildsmaak ook een gevolg is van het schieten, waarbij er een minder goede uitbloeding is en de karkassen slechts zeer traag afkoelen. De smaak van wild wordt ten slotte ook in grote mate bepaald door de manier van verwerken. Net als het vlees van slachtdieren moet het vlees van wild besterven. Hierbij laat men het dier in zijn geheel, maar ontdaan van de ingewanden, gedurende 2 tot 3 dagen in een koelcel hangen. Het vlees krijgt hierdoor meer smaak en aroma en wordt malser en zachter. Het spreekt voor zich dat de hierboven opgesomde factoren niet of toch minder van toepassing zijn op gekweekte dieren. Kenners menen dan ook dat je echt wild van gekweekt wild kan onderscheiden op basis van de smaak. De doorsnee gebruiker blijkt het verschil echter vaak niet te proeven.

### GEBRUIK VAN WILD

**Hert:** Het vlees van edelherten (jonge) tot 35 kg lijkt sterk op dat van kalfsvlees. Van 35-50 kg lijkt het vlees op dat van een jong rund. Als ze zwaarder dan 60 kg zijn, lijkt het op rundvlees. Het vlees van een jong edelhert is zeer mals. Na het eerste levensjaar spreekt men van spiesbok, het tweede jaar van gaffelbok. Daarna, al naar gelang het aantal vertakkingen van het gewei, van zesender, achtender, enz.

De beste delen zijn het lendenstuk en de bouten die, nadat de pezen eruit gehaald zijn, steeds gepikeerd moeten worden. Uit het lendenstuk worden de fricandeaus en de medaillons gesneden. Van de minder fijne stukken kan hertenpeper gemaakt worden. Van de rib (carré) snijdt men koteletten.

**Ree:** Het vlees van de jonge ree wordt niet gemarineerd. De marinade zou de fijne smaak aantasten. Het vlees van de oudere

dieren kan wel gemarineerd worden. Reevees leent zich onder andere voor koteletten, pâtés, terrines, ragoûts (reepeper). Reevees braadt men meestal "rosé". Soms snijdt men uit het reevees ook koteletten of reebiefstukjes. Het roodbruine vlees is zeer fijn en hoeft u niet te marinieren. Het vlees van oudere dieren wordt wel wat zachter door een marinade van rode wijn. Als garnituur zijn kastanjes of vruchtencompotes zeer lekker.

**Everzwijn:** Everzwijn wordt, net zoals varkensvlees, in porties verhandeld. Het beste vlees wordt geleverd door jonge dieren. De 'marcassins' (tot 6 maanden) of de 'overlopers' (éénjarige zwijnen) hebben lekker mals vlees. Bij oudere dieren moet men evenwel opletten, want hun vlees is taai.

Jonge wilde zwijnen en overlopers kunnen op dezelfde wijze als hert en ree worden bereid. De kop van het oudere wilde zwijn kan, na een ingewikkelde bereiding, gebruikt worden als pronkstuk op een koud buffet.

Het vlees van jonge wilde zwijnen hoeft niet gemarineerd te worden. Het kan zo de pan in. Het is zelfs niet nodig om jong everzwijn te larderen omdat het genoeg eigen vetstoffen heeft. Oudere dieren kunnen best gemarineerd worden. Ze worden vooral gebruikt in ragouts.

Dit typisch wildvlees heeft een iets hoger vetgehalte dan reevees. Het is daarentegen wel magerder dan varkensvlees. Everzwijn is rijk aan eiwitten.

Opmerking: Vaak kan een toebereid everzwijn een penetrante urinegeur verspreiden. Dat betekent dat het everzwijn tijdens de paartijd (november/december) geschoten werd. Men kan het vlees controleren door de kook- of braadproef. Neem een stukje vlees en kook of braad het even. Indien het naar urine ruikt, heeft het geen zin om het hele stuk klaar te maken. Zelfs marinieren of invriezen helpt niet om de geur te verwijderen.

**Vederwild:** Jonge dieren worden meestal à point gebraden, gesauteerd of geroosterd. Oudere worden gebraseerd (gestoofd) of gebruikt in combinatiegerechten.

Het vlees van vederwild is nogal droog en het moet gebarderd worden (met plakken spek bedekt) om het te snelle bruin worden en het uitdrogen van het vlees te voorkomen, vooral in het begin van het kookproces.

**Eend:** Jonge eenden laten zich goed bereiden en zijn geschikt voor warme en koude gerechten. Oudere dieren zijn wat tranig en lenen zich beter om te smoren of om er een "salmis" van te maken.

**Fazant:** Braden in de oven en aan het spit. Het vlees wordt ook gebruikt voor ragoûts, terrines, pasteien en andere koude gerechten. Oudere fazanten kunnen worden gemarineerd en gesmoord. Dieren zijn wat tranig en lenen zich beter om te smoren of om er een "salmis" van te maken.

### TOT BESLUIT...

Vlees van wild dat in de handel beschikbaar is kan probleemloos worden gegeten. Als u bij een jager wild koopt waarop hijzelf gejaagd heeft, vergewis u dan dat het een behoorlijke controle ondergaan heeft. Meer info over de hygiëneregels bij de jacht vindt u in de brochure «Wildhygiëneregels in de Benelux»

### WIST U DAT...

De "Royal Club Saint Hubert" en het Instituut voor Jachtopleiding instaan voor de vorming van de jagers op het vlak van volksgezondheid en hygiëne.

Wild enkel in de handel mag gebracht worden tijdens periodes door de Gewesten vastgelegd in de jachtkalender.

### RECEPTEN LEKKER VAN BIJ ONS

## RISOTTO VAN AARDAPPEL EN ERWTJES MET GEROOKTE EENDENFILET



### Ingrediënten

6 grote vastkokende aardappelen (elk 150 g)

200 g gerookte eendenfilet

200 g erwten

200 g gemengde wilde champignons

1 handjevol gedroogde champignons

1 sjalot

150 g geraspte kaas, type Chimay oud

5 dl droge witte wijn

1,5 l kippenbouillon

50 g gezouten boter

2 el gehakte rozemarijn

2 teentjes knoflook

peper en zout

### Recept

Week de gedroogde champignons in lauwater.

Bak de gehakte sjalot en look in wat boter op een matig vuur. Snijd de geschilde aardappelen in dobbelsteentjes van 0,5 cm op 0,5 cm en voeg ze toe aan de sjalot en look. Laat nog enkele minuten bakken.

Voeg de witte wijn, de rozemarijn en de gedroogde champignons toe. Laat eventjes inkoken.

Giet geleidelijk aan de bouillon erbij zodat de aardappelen deze kunnen absorberen.

Voeg de erwten toe wanneer het merendeel van de bouillon is opgenomen door de aardappelen. Kruid met peper en zout.

Voeg de geraspte kaas toe als de bouillon geabsorbeerd is en kruid eventueel bij met peper en zout.

Bak ondertussen de wilde champignons in wat boter.

Serveer de aardappelrisotto met wat champignons en werk af met enkele sneden gerookte eendenfilet.

## HAAS VAN BIJ ONS



Met dit recept maak je lekker malse hazenfilets met een sausje van rode wijn.

### Ingrediënten

4 hazenruggen
30 g boter om de karkassen aan te stoven
30 g boter om de saus op te werken
30 g boter om de hazenfilets te bakken
2 dl rode wijn
1 ui
1 kruidnagel
1 blaadje laurier
1 takje tijm
1 teentje look
2 el veenbessen
50 ml water + 50 g suiker
2 dl kalfsfond
100 g ganzenvet
6 middelgrote aardappelen
gemalen peper en zout
1/4 kg spruiten

### Recept

Snijd de filets van de rug.

Stoof de karkassen aan in een weinig boter en blus af met de rode wijn. Voeg er fijngesneden ui aan toe, de kruidnagel, tijm en laurier en fijngesnipperde look. Overgiet met de kalfsfond.

Laat alles 1 uur sudderen.

Zeef het mengsel. Werk de saus op met peper en zout en een paar klontjes koude boter.

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke schijven van ongeveer 2 centimeter en steek er met een vormpje cirkeltjes uit. Plaats ze allemaal in een schaal en overgiet met gesmolten ganzenvet. Kruid af met peper en zout. Bak de aardappelen gedurende 25 minuten in de oven (200 °C).

Doe het water en de suiker in een pannetje en gaar de veenbessen gedurende 10 minuten.

Maak de spruitjes schoon, trek de blaadjes uiteen en blancheer ze kort in kokend water. Haal uit en laat schrikken in ijswater zodat de groene kleur behouden blijft.

Laat een klontje boter hazelnootbruin worden en korst de filets mooi bruin, kruid met peper en zout. Laat ze nog even bakken, aan elke kant 1,5 minuut.

Haal de filets uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Dresseer: schik de filets op het bord. Schik er de aardappeltjes

bij, samen met de spruitenblaadjes die gevuld zijn met de veenbessen.

Werk af met de saus.

### RECEPTEN NORBERT VAN SPEYBROECK

## GEMARINEERDE HAAS MET SPEKBLOKJES EN VEENBESSEN SAUS



Haas in stukken verdelen en marineren in: rode wijn, ajuin, laurierblad, takje tijm en rozemarijn (liefst vers), 5 Jeneverbessen, 10 peperbollen en een glaasje cognac . 24 uur marineren in frigo. Haas uit de marinade halen en de marinade zeven. Vlees afbakken in de boter en daarna in een grotere pot doen. In de braadpan wat water toevoegen en aanbaksel losroeren en bij het vlees doen. In dezelfde pan 250 gr gerookt spek aanbakken en bij het vlees doen. De gezeefde marinade bij het vlees doen eventueel wat water bijdoen tot het vlees onder staat. 1 doosje veenbessen toevoegen. Zachtjes laten stoven tot de haas gaar is.

Het vlees uit de saus halen en de saus eventueel bijkruiden met zout en peper . De saus binden met maïzena of een ander bindmiddel.

Word geserveerd met gestoofd witloof of gestoofde appeltjes

## EENDENBORST MET GROENE PEPELSAUS

### Ingrediënten

3 eendenborst filets
100 gr boter
1 eetlepel groene peper
bruine fond , een scheutje cognac
honing
gekookte ham , sjalotten grote champignons





### Recept

De eendenborst afbakken, langs beide zijden en kruiden, uit de pan nemen en deglaceren met cognac. De bruine fond toevoegen evenals de uitgelekte groene pepers. De saus afkruiden en bij binden.

Geschikte groentegarnituren hierbij zijn :

- Gevulde champignons : grote champignons de stengel uithalen en fijn snijden. Stoven met sjalotten. Kruiden met peper & zout en fijn gesneden gekookte ham toevoegen. Op het laatste moment de room toevoegen en laten stoven tot gepaste dikte. De champignons opvullen en een weinig gemalen kaas op strooien.
- Wortelpuree: ½ wortelen + ½ aardappelen samen laten gaar koken.. Dit alles door de passevite draaien zodat men een puree bekomt. Geheel zo droog mogelijk houden en afsmaken met peper & zout.
- Broccolipuree : zelfde werkwijze als wortelpuree.

## HERTEKALF FILET MET GRAND VENEUR SAUS, BOSCHAMPIGNONS EN AARDAPPEL TORENTJE

### Ingrediënten

fond:

hertekalf filet

wild karkassen

boschampignons

gerookt spek

grote aardappelen

bouquet garni

aardappel puree

rode wijn

puree van waterkers

mirepoix van groenten

aalbessen confituur

### Recept

Hertekalf filet afbakken en kruiden. Wildfond maken. Pan van het vlees deglaceren en gezeefde wildfond toevoegen. Afsmaken met aalbessen confituur scheutje azijn weinig room en binden. Champignons stoven en platte schijven aardappelen bakken in de pan. Aardappel puree maken en waterkers puree maken.

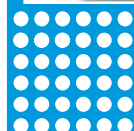
### Opbouw schotel:

Vlees op schotel schikken met een weinig saus , daarnaast de champignons schikken. Schijven aardappelen met daarboven een laagje waterkers puree. Opspuiten met aardappel puree, kan ook afwisselend met wortel puree gedaan worden.



**POLYESTER & INOX**  
Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

# Reportage slagerij De Clercq, Lochristi



Stefan De Clercq (48) baat met zijn charmante dochter Laure (25) een moderne ambachtelijke beenhouwerij uit in de Koning Albertlaan in Lochristi. Slagerij De Clercq is sinds 1993 een begrip in de streek. Stefaan, Laure en hun team staan in de brede omgeving bekend voor de kwaliteit, service en klantvriendelijkheid die zij alle dagen aan hun klanten aanbieden. De oude winkel werd in het voorjaar gesloopt en maakte plaats voor een pareltje van een slagerij. De winkel is modern, ruim en aantrekkelijk. Alle producten krijgen de plaats die ze verdienen in de netjes gelegde koeltoonbanken. De klant kan hier terecht voor alle benodigdheden die nodig zijn voor een heerlijke maaltijd.

## HET IS VAAK DE ULTIEME DROOM VAN OUDERS OM HUN KINDEREN HUN LEVENSWERK TE ZIEN VERDER ZETTEN.

**Stefaan:** Ik ben heel blij dat ik de kans krijg om met mijn dochter, die slager is van opleiding, deze ambachtelijke slagerij te runnen. Er zijn hier, zoals overal, wel eens discussies maar over het algemeen verloopt de samenwerking uitstekend. Ik vind het belangrijk dat ik Laure de kans kan geven om te doen wat ze graag doet en dat ze mondjesmaat de verantwoordelijkheden in de zaak deelt. We zijn nu op een punt gekomen waarbij ik er alle vertrouwen in heb dat ze de zaak perfect kan runnen.

**Laure:** Na het behalen van mijn diploma vond mijn vader het best dat ik bij een collega aan de slag ging. Op die manier leerde ik hoe het er elders aan toe ging. Op een gegeven moment was het tijd om thuis in de zaak te komen werken. Ik doe dit

ontzettend graag en denk dat ik het er vrij goed vanaf breng. Bij aanvang van de coronacrisis stond ik de eerste dagen van de lockdown alleen aan het roer van de zaak omdat mijn papa nog op vakantie was. Het was een helse tijd maar ik heb er ook veel uit geleerd.

**Stefaan:** Wij waren op vakantie en we hoorden de onheilspellende berichtgeving rond corona. We wisten niet eens of we terug konden vliegen of niet. Op dat moment gaat er heel wat door je hoofd maar Laure heeft dat uitstekend gedaan. Ze nam verantwoordelijkheid en plaatste onmiddellijk een dispenser aan de deur om je handen te ontsmetten, plakte strepen op de vloer om de staprichting aan te duiden, hing affiches uit, verzorgde iedereen van mondklappers, ... kortom ze nam de verantwoordelijkheid van de zaak op zich. Toen ik hier aankwam kon



ik me amper voorstellen dat dit kon waar zijn. Mensen stonden in wachtrijen buiten, namen hele salami's mee, kochten kilo's vlees om in te vriezen, .. het was een ongelooflijke situatie.

**Laure:** We zaten in een bizar schouwspel. Het was net als de beelden op TV uit oorlogsgebied. We konden amper volgen in het atelier. Voor er iets in de toonbank lag was het al besteld. Onze onlinewinkel draaide ook op volle toeren. We moesten dus zien dat de mensen die online bestelden en diegenen die in de winkel aanschoven, allemaal kregen wat ze wilden hebben. Ondertussen werden de mensen nerveus en kribbig. Ik ben blij dat alles zich ondertussen genormaliseerd heeft en wil dit nooit meer maken.

**Stefaan:** De coronacrisis bracht het beste en slechtste in mensen naar boven. Wij waren daar dagelijks getuige van in de winkel. Ik ben blij dat Laure met haar directe aanpak hier alles

in goede banen geleid heeft de eerste dagen. Ook de teamleden van onze slagerij hebben hun uiterste best gedaan om de crisis op te vangen. Zelf ben ik niet zo vlug uit mijn lood geslagen. Met mijn meer dan 30 jaar ervaring als vrijwillige brandweerman heb ik genoeg gezien in mijn leven om dit alles een beetje te kunnen relativeren.

### STEFAAN, JE SLAGDE ER IN OM JE JONGENSROOM WAAR TE MAKEN?

**Stefaan :** Inderdaad Als kind droomde ik ervan om brandweerman én beenhouwer te worden en dat is gelukt. Ik studeerde af als slager in Ter Groene Poorte te Brugge en ging aan de slag bij Beenhouwerij Meulewaeter in Zaffelaere waar ik de kneepjes van het zelfstandig ondernemersschap meekreeg. Totaal onverwacht kreeg ik van de bankdirecteur een tip over een leegstaand pand dat te koop stond. In maart 1993 kocht ik een oude, leegstaande meubelmakerij aan de Koning Albertlaan en in november 1993, een maand voor de feestdagen, opende onze ambachtelijke beenhouwerij.

### HOE VERLIEP DE START?

**Stefaan:** Alle begin is moeilijk. De mogelijkheden waren toen niet wat ze nu zijn en het assortiment was aanzienlijk kleiner. Bovendien kom ik niet uit een slagersgezin en ontbrak dus alle hulp op dat vlak. Ik was volledig op mezelf aangewezen. Al doende leerde ik en je loopt in het begin wel een paar keer met je kop tegen de muur. Maar dat is niet erg, dat is het leergeld dat je nu eenmaal moet betalen.

Enkele jaren geleden kocht ik een aanpalend pand bij. In 2010-2011 werd de winkel opgefrist. Met de komst van Laure in de zaak veranderde er toch wel wat. Laure heeft veel meer aandacht voor de traiteurafdeling en bereidingen. Ze greep de kans om haar kookkunsten bot te vieren en de klanten waarde- ren zeker en vast die inspanningen. Af en toe probeert ze nieuwigheden uit en meestal wordt dat een succes in de toonbank.

### LAURE NAM DEEL AAN MIJN POP-UP RESTAURANT

**Laure :** Alhoewel ik geen kok ben, heb ik toch meegedaan aan Mijn Pop-up Restaurant op VTM. Dat was een leuke ervaring maar niet meer dan dat. Mijn toekomst ligt hier in de slagerij. Ik doe het slagerswerk heel graag en of het nu uitbenen is of dessertjes maken, voor mij maakt dat niet uit. Ik heb mijn mannetje leren staan op school. Als je 6 jaar in een klas zit met omzeggens alleen maar jongens dan moet je opkomen voor jezelf. De slagersopleiding was een goede leerschool. De slagerswereld is nog een mannenbastion al zijn er hier en daar wel dames die een succesvolle slagerij uitbaten maar we zijn nog altijd in de minderheid. Ik zie hier ook soms dat mensen mij niet au sérieux nemen, maar eenmaal ze me beter leren kennen weten ze dat ze niet met mij moeten sullen. Ik maakte mijn slagersopleiding succesvol af. Vandaag sta ik met mijn papa in de slagerij en we vormen een perfect duo en daar ben ik best wel fier op.



### WAT IS VOOR JOU BELANGRIJK?

**Stefaan :** Kwaliteit is een must. Onze klanten kunnen bij ons terecht voor een lekker stukje vlees, een assortiment fijne vleeswaren die hier ter plaatse gemaakt worden of een heerlijke schotel uit ons traiteurassortiment. Wij kunnen garant staan voor de kwaliteit die wij bieden omdat wij rechtstreeks bij de kweker aankopen. Wij kiezen er bewust voor om met kwekers en leveranciers uit de buurt te werken. Wij bouwden gedurende vele jaren een vertrouwensrelatie op met onze leveranciers en dat loont.

**Laure:** Ik ben een klein beetje perfectionist. Voor mij moet altijd alles in orde zijn. IK hou er niet van dat teamleden bijvoorbeeld zeggen tegen een klant dat iets op is. Tenzij je een ingrediënt niet in huis hebt, is er niets op in de slagerij. Je maakt dat dan bij. Bij ons staat de klant op de eerste plaats en het draait allemaal om mensen gelukkig maken. Dat heeft mijn papa er goed ingeprent!

### ASSORTIMENT

**Stefaan:** We maken de meeste zaken die je in de slagerij ziet, zelf in het eigen atelier. Mijn dochter Laure zorgt mee





voor de bediening van de klanten, de bereide maaltijden, de salades en alle traiteurzaken. Verder neemt ze de bestellingen, website en facebookpagina voor haar rekening en springt ze, net als ik, in waar nodig.

**Laure:** Wij proberen een zo breed mogelijk gamma aan te bieden aan vers vlees en vleeswaren dat gaat van ambachtelijke kookhammen, warme beenhesp, patés, mosterdspek, ...kazen tot belegde broodjes en bereide gerechten van het huis.

Ook op vlak van feestaanneming trachten we de klanten te verwennen met een serieus aanbod zoals fondue, gourmet, steengrill, barbecue, tepanyaki, verrassingsbrood, ... Daarnaast kunnen de klanten wild bestellen in het seizoen, neemt gevogelte ook een eigen plekje in in de toonbank en kunnen we een heerlijk bijpassend wijntje uit ons wijnassortiment aanbevelen.

**Stefaan :** Ikzelf ben vooral manusje van alles.. een ondernemer moet de dag van vandaag van alle markten thuis zijn. Ik spring in waar nodig in de slagerij maar doe evengoed de boekhouding en het personeelsbeleid.

### PERSONEEL

**Stefaan:** Het is van het grootste belang om in goede verstandhouding samen te werken. Het personeelsteam draagt bij aan het succes van de zaak. Als zelfstandig ondernemer moet je er goed opletten dat alles in orde is voor de personeelsleden zodat zij in alle sereniteit kunnen werken. Vrolijke mensen brengen een vrolijke sfeer mee. Ik wil niemand in de winkel zien met een zuur gezicht. Onze klanten moeten het gevoel hebben dat ze hier bij ons uiterst belangrijk zijn en dat wij ten dienste staan van hen.

**Laure:** Wij hebben een groot team met 3 slaggers (1 voltijds, 1 halftijds en een flexijobber), 2 medewerkers voor het atelier, 1 kok die 2 x per week komt, 1 afwasser, 2 poetsers, en een team verkoopsters. We komen allemaal heel goed overeen. Dat is heel belangrijk voor de werksfeer maar ook voor de klanten in de winkel.

### WELK SOORT CLIENTEEL HEBBEN JULLIE?

**Laure :** Groot Lochristi telt om en bij de 22.000 inwoners en is vooral bekend om zijn bloemenkwekers, al daalt hun aantal ook. Wij hebben een gemengd cliënteel maar toch veelal mensen die een goed stukje vlees weten te waarderen. Mensen koken weer

meer, dankzij de coronacrisis, en dat merken we ook in de winkel.

**Stefaan:** In Lochristi zijn er naast alle mogelijke warenhuizen ook 3 ambachtelijke slaggers aan de slag. Mijn twee collega's zitten meer in het centrum terwijl wij een beetje in een buitenwijk gelegen zijn. Dat heeft voor – en nadelen. Parking is een groot voordeel maar het nadeel is dat er hier weinig passage is. Gelukkig groeiden de wijken rondom ons mee met onze winkel en zijn er hier heel veel jonge gezinnen komen wonen die voor het grote deel hier in de winkel hun boodschappen komen doen. Door deze nieuwe wijken komt er een gezonde mengeling van jong en oud.

**Laure:** Sinds de vernieuwing van de winkel zie ik toch klanten die voorheen wellicht niet eens wisten dat hier een beenhouwerij was. De nieuwe winkel biedt nieuwe mogelijkheden. De producten komen veel beter uit de verf en we hebben meer plaats om te werken.

### HOE ZIEN JULLIE DE TOEKOMST?

**Laure:** Laten we hopen dat we allemaal gezond mogen blijven en dat we met ons team verder aan onze toekomst kunnen bouwen. Ik heb een zeer druk leven maar mij hoor je zeker niet klagen. Ik ben aan de slag rond 6 u in de ochtend en blijf werken tot rond 20 uur. Ik doe zelf mijn huishouden, kook alle dagen thuis en zorg voor mijn kleine meid. Dat geeft mij allemaal heel veel voldoening en dat mag best zo blijven.

**Stefaan:** Persoonlijk ben ik blij met hoe het nu allemaal loopt. Naast mijn werk hier in de slagerij ben ik ook vrijwilliger bij de brandweer. Als ik vrij ben mag men mij oproepen. Ik heb dus meer dan mijn handen vol.

Voor onze sector ziet het er goed uit. Tijdens de crisis kregen we zeker en vast waardering van de klanten voor onze inspanningen. De mensen hebben geapprecieerd dat we onze winkels open gehouden hebben en iedereen ter wille geweest zijn; Wij hebben onze klanten die bang waren of niet goed te been waren gratis belevend. Een hele onderneming maar het werd gewaardeerd en daar doe je het voor. De webshop barstte uit zijn voegen. Consumenten willen kunnen kopen in hun buurt en vooral in vertrouwen. Bij ons kunnen ze dat. Ik denk dat er heel consumenten de bakker, slager, .. in de buurt herontdekt hebben en als we dat goed aanpakken, blijven die mensen zeker en vast naar onze winkels terugkomen.

# Week van de steak-friet: 8 tot en met 15 oktober 2020

Een perfect gebakken stukje rundvlees van bij ons, knapperige gouden frietjes en een heerlijk, frisse salade. Belgischer kan het bijna niet.

Van 8 tot en met 15 oktober 2020 zet VLAM voor de vierde keer op rij deze Belgische klassieker in de kijker tijdens de Week van de steak-friet.

Tijdens deze week inspireert VLAM de consument om met familie en vrienden te genieten van deze nationale trots en moedigt hem aan om hierbij voor lokaal geproduceerd vlees te kiezen. Want we mogen terecht trots zijn op ons sappig, mals en kwaliteitsvol rundvlees, geproduceerd door lokale vakmannen.

De Week van de steak-friet krijgt heel wat zichtbaarheid op de winkelvloer en bij slaggers. Profiteer met jouw zaak mee van deze gratis aandacht! Organiseer tijdens deze week een smakelijke actie in jouw winkel en laat het weten aan je klanten op social media en met de affiche die je in het volgende magazine terugvindt.

## RUNDVLEES VAN BIJ ONS

Bij het serveren van een heerlijke steak-friet kan een sappig stukje rundvlees niet ontbreken. Kies hierbij voor vlees van bij ons, dan trek je bovendien de lokale kaart: je klant is steeds vaker op zoek naar producten van Belgische oorsprong, omwille van de smaak, kwaliteit en veiligheid, de beperkte voedselkilometers én het ondersteunen van de lokale economie. Je klant zal dit dus zeker weten te appreciëren.

Wist je trouwens dat het aanbod van rundvlees van bij ons enorm gevarieerd is? Er bestaat een uitgebreide keuze aan rassen met elk hun eigen smaak. Onze nationale trots, het Belgisch witblauw: supermals, smaakvol vlees met weinig vet. Of denk aan het roodbont ras uit het Kempische landschap, wiens vlees een diepe indruk maakt op het bord: mals, dieprood en met een volle smaak.

Smaak en kwaliteit hebben alvast alle rassen met elkaar gemeen. Want bijna nergens wordt rundvlees zo streng gecontroleerd en gesoigneerd als bij



ons. Zowel op de wei als op het verkooppunt. Ontdek alle rassen in dit magazine of op [www.versondernemer.be](http://www.versondernemer.be)

# Steak-friet maken als een pro doe je zo!

**Steak-friet, Belgischer kan het niet. Hoe heb jij je steak het liefst? Gebakken of op de grill? Met bearnaise, peper-saus of natuur? Wat je favoriete bereiding ook is, kies altijd ingrediënten van bij ons. Met deze tips en recepten maak jij de lekkerste steak-friet.**

## STEAK BAKKEN: WORD MEESTER IN DE CUISSON MET DEZE TIPS

Steak bakken is geen exacte wetenschap. De gaartijd hangt af van de structuur van het vlees, de pan, de sterkte van het vuur... Toch bestaan er een paar vuistregels. Check je in het heetst van de kookstrijd graag nog even hoe het moet? Dat kan nu heel gemakkelijk met de app 'Bien Cuit!'.

- Gebruik een pan met dikke bodem. Pas het formaat van de pan aan de steak aan.
- Haal de steak enige tijd op voorhand uit de koelkast. Dep hem droog om een nog mooier korstje te krijgen.
- Laat de pan goed heet worden en smelt de boter in de pan. Wacht tot het schuim van de boter is weggetrokken vooraleer je de steak in de pan legt. Gebruik die tijd om de steak te kruiden.
- Laat de steak 1,5 minuut bakken op hoog vuur vóór je hem omdraait. Alleen zo krijg je een mooi korstje en de lekkere smaak van goed gebakken vlees. Doe hetzelfde op de andere kant voor een ideale bleu gebakken steak.
- Wil je de steak meer gegaard, draai dan na die eerste 3 minuten het vuur lager. Rustig verder garen voorkomt een droge buitenkant. Met 1 minuut extra aan beide kanten is je steak saignant.
- Voor à point of bien cuit doe je er nog eens respectievelijk 1 of 2 minuten bij.
- Laat de steak rusten op een warm bord, losjes met aluminiumfolie afgedekt, even lang als hij gebakken werd. Zo kan het vlees zich ontspannen en krijgen de sappen de kans om zich opnieuw over het volledige stuk te verdelen.

Check hier hoe je kan nagaan hoever je steak is gegaard.

## RECEPTEN

### Blonde d'Aquitaine steak met verrassende gratin dauphinois

De blonde d'Aquitaine steak is een culinaire topper maar ook de speciale gratin dauphinois met pastinaak en oude kaas moet niet onderdoen. Kortom: dit hoofdgerecht verdient een plaatsje op jouw feestmenu.

#### Ingrediënten

4 steaks Blonde d'Aquitaine
1 zoete ui
3 teentjes knoflook
300 g pastinaak
300 g selder
300 g aardappelen (bintjes)
2 el verse tijmblaadjes
2 el rozemarijntakjes
sap van 1 citroen
250 ml slagroom
150 ml volle melk



150 g oude kaas, geraspt

200 ml runderbouillon

2 el fijngehakte krulpeterselie

nootmuskaat

boter

olijfolie

peper en zout

#### Recept

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil en snijd de pastinaak en de aardappelen in gelijke plakjes van ongeveer ½ cm dik. Snijd de selder in blokjes. Leg de pastinaak in een schaal koud water met wat citroensap om te vermijden dat ze verkleuren.

Snijd de ui in dunne ringen. Stoof de ui samen met 2 geperste lookteentjes glazig in olijfolie en voeg de tijm en fijngehakte rozemarijn toe.

Meng de melk met de room en 50 g geraspte oud kaas en kruid met wat nootmuskaat, peper en zout. Wrijf een ovenschaal in met het resterende, doorgesneden teentje knoflook en verdeel er de pastinaak, aardappelen en selder in. Verdeel er de uien over en overgiet met de roommengsel. Strooi er de rest van de kaas over en zet ongeveer 50 minuten in de oven. Laat de steaks op kamertemperatuur komen en dep ze droog. Kruid met peper en zout en bak ze in boter op hoog vuur 3 minuten langs elke kant (voor medium gebakken). Laat de steaks daarna onder folie 2 minuten rusten.

Roer de bouillon door het bakvet en breng al roerend aan de kook. Laat inkoken tot een lekkere saus. Werk af met de peterselie.

Serveer de gratin met de steaks in de vleessaus.

## Pastinaakfrietjes met steak en sjalotsaus



Steak-friet met salade smaakt altijd maar vervang de aardappelfrietjes door pastinaakfrietjes en je geeft deze Vlaamse klassieker een originele twist.

### Ingrediënten

800 g pastinaak
4 steaks
1 sjalot
50 ml rode wijn
200 ml runderbouillon
1 tl mosterd
1 klontje koude boter
mayonaise
peper & zout

### Voor de salade:

1 krop groene sla
6 el fijngehakte peterselie
1 bakje tuinkers
40 g kervel

### Recept

Verwarm de oven voor op 220°C.  
Schil de pastinaak en snijd ze in frietjes. Verdeel de pastinaakfrietjes over een met bakpapier beklede ovenschaal en besprenkel ze met olijfolie. Kruid met peper en zout.  
Plaats in de oven en bak ze goudbruin en krokant gedurende 25 tot 30 minuten.  
Kruid de steaks met peper en bak aan beide kanten bruin in

een bakpan met een beetje bakboter. Breng verder op smaak met zout.

Bak de steak gedurende 3 minuten. Draai om en bak de andere kant ook 3 minuten.

- Laat rusten onder aluminiumfolie indien je de steak bleu wenst.
- Voor saignant laat je de steak nog 3 minuten verder garen in de oven op 175°C,
- 6 minuten verder garen in de oven voor 'à point' en
- 8 minuten verder garen voor "bien cuit".

Laat het vlees na het bakken even rusten onder aluminiumfolie. Snijd de sjalot fijn en bak glazig, in dezelfde pan van de steaks. Blus het geheel met rode wijn. Voeg de runderbouillon toe en breng op smaak met een theelepel mosterd. Laat even inkoken en voeg een koud klontje boter toe tot je een sausje krijgt. Maak intussen de salade. Spoel de groene sla, zwier droog en meng met tuinkers, peterselie en enkele kerveltakjes. Serveer de steak met de frietjes van pastinaak, mayonaise en de gemengde salade.

## Plankje met plakjes biefstuk, spiesje van gegrilde inktvis en broccolini





Deze surf en turf met biefstuk en octopus kan je in zijn geheel op tafel zetten om te delen met familie of vrienden. Ideaal als feestmaal!

### Ingrediënten

Voor het vlees op de BBQ

2 stukken zesrib (elk ca. 800g)

4 el olijfolie

1 tl zout

1 tl peper

Gegrilde inktvis

1 octopus/inktvis, vers of voorgekookt

1el olijfolie

2 tenen look

½ bussel bladpeterselie, steeltjes en blaadjes

1 laurierblaadje

zeste 1 citroen

Extra

2 el olijfolie

1 el citroensap

snufje chilipoeder

Paprikasausje

1 sjalot

4 el room

100 ml groentebouillon

1 rode paprika

peper en zout

Broccolini

300 g broccolini

2 el olijfolie

1 verse rode chilipeper

1 teentje knoflook

zout

Yoghurtdip

200 ml Griekse yoghurt

1 el olijfolie

1 el citroensap

1 teentje knoflook

zout

2 el verse dille

### Recept

Kook de verse octopus

(Kocht je voorgekookte tentakels? Dan mag je deze stap overslaan)

Pel en pers de 2 knoflookteentjes, hak de peterseliesteeltjes fijn. Verwarm 1 el olijfolie in een hoge pot.

Stoof de look samen met de peterseliesteeltjes en zeste van citroen.

Voeg de octopus toe en kruid met peper en zout. Sluit de pot af met een deksel en laat langzaam garen (ongeveer 50 tot 60 minuten).

Maak de yoghurtdip

Pers het knoflookteentje. Meng in een kommetje de Griekse yoghurt, olijfolie, citroensap, knoflook, snufje zout en verse

dille. Dek af met folie en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Marineer het vlees

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

Maak het paprikasausje

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Leg de stukken paprika, met snijvlak naar beneden, op een bakplaat.

Gril in de oven tot het vel van de paprika zwartgeblakerd is.

Plaats de paprika in een kom en dek gedurende 10 minuten af met huishoudfolie. Verwijder de schil en snijd in blokjes.

Snipper de sjalot fijn. Stoof de sjalot en paprika aan in olijfolie.

Voeg de bouillon en de room toe en laat even inkoken. Mix de saus goed glad. Kruid met peper en zout en houd warm tot gebruik.

Maak de broccolini

Snijd de chilipeper en het teentje knoflook fijn.

Verhit 2 el olijfolie in een grote pan met deksel en fruit de chilipeper en knoflook heel kort. Voeg de broccolini toe en kruid met een snufje zout. Stoof ongeveer 7 tot 8 minuten.

Proef een steeltje om te bepalen of ze beetbaar zijn. Voeg eventueel een scheutje water toe om nog extra te smoren.

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

Rijg de voorgekookte tentakels op de spiesjes. Of snijd de tentakels van de gekookte octopus af en rijg ze op spiesjes.

Meng de 2 el olijfolie met peper, zout, chilipoeder en citroensap. Snipper de bladpeterselie fijn en voeg toe aan de marinade. Besprenkel de octopus met de marinade en leg op de barbecue. Grill ze goudbruin.

Leg eveneens het vlees op de bbq.

Het vlees wordt eerst aangebraden boven de hete kolen, 2 minuten aan elke zijden. Laat het nu langzaam garen. Leg het van de hete kolen vandaan en gaar per 2 cm dikte 10 minuten. Is het vlees 4 cm dik, dan garen we 20 minuten op de bbq. Of gebruik een vleesthermometer en bereik 58° in de kern.

Neem van de bbq en laat even rusten onder aluminiumfolie. Controleer de kerntemperatuur. Betekenis van de kerntemperatuur via een vleesthermometer:

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

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

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

# Papillot van aardappelen met aardpeer en biefstuk op de barbecue



Een papillot met vis kent iedereen wel, maar je kan ook heel wat andere ingrediënten inpakken in zilverpapier. Deze papillot met biefstuk, aardappel en aardpeer houdt het vlees lekker sappig terwijl de andere smaken zich heerlijk vermengen.

## Ingrediënten

500 g aardperen
500 g vastkokende aardappelen
3 el olijfolie
grof zout
1 el fijngehakte knoflook
2 el blaadjes van tijm
4 el fijngesneden peterselie
peper
verse dragon
600 g dikke lendebiefstuk

Spiesje van champignons
250 gram kastanjechampignons
1 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel honing
4 takjes tijm
8 houten satéprikkers

## Recept

Schil, was en snijd de aardperen in kwarten. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in grove blokjes van 2 cm.

Meng stukjes aardpeer en aardappel met 3 el olijfolie, knoflook, tijm, fijngesneden peterselie, peper en zout.

Snijd het rundvlees eveneens in blokjes en voeg toe aan de marinade. Plaats in de koelkast en marineer een half uur.

Verdeel het gemarineerde vlees in 4 pakketjes aluminiumfolie en leg op de bbq. Bak tot het vlees gaar is, 20 tot 30 min.

Spiesjes van champignons

Hak de knoflook fijn en meng in een kom met de olijfolie en honing. Breng op smaak met peper en wat zout. Voeg de champignons toe en schep om zodat ze volledig met de marinade bedekt zijn.

Rits de tijmblaadjes van de takjes en strooi deze over de champignons. Laat de champignons even trekken.

Laat ondertussen de satéprikkers weken in water.

Neem de champignons uit de marinade en rijg ze aan de houten satéprikkers. Grill de spiesjes ca.3 minuten op een hete barbecue.

Draai ze om en grill ze in nog eens 3 minuten verder gaar.

Serveer de papillot met de champignons.

# Lauwe rundblokjes Witblauw met Belgisch grondwitloof en zelfgemaakte pickles



### Ingrediënten

400 g steak van de heup Witblauw

4 stronken grondwitloof

1/4 rood pepertje

1 eetl bladpeterselie gehakt + enkele plukjes

1 eetl ricotta of plattekaas

1 eetl mayonaise

vleeskruiden voor de barbecue

### Voor de vleesmarinade:

1/2 l grillolie

2,5 dl basilicumolie

2,5 dl Italiaanse kruidenolie

1 dl walnotenolie

20 g gedroogde basilicum

20 g korianderbollen

20 g zwarte peperbollen

20 g gedroogde rozemarijn

6 chilipepers

10 teentjes look op z'n geheel

4 takjes gedroogde tijm

4 laurierblaadjes

### Voor de pickles:

2 augurken

1/2 bloemkool

4 takjes selder

4 jonge wortelen

1 bot verse zilveruitjes

1 venkel

1 pakje mini-maïskolfjes

1 eetl zeezout

1 l alcoholazijn

6 eetl mosterd

3 eetl kandijnsuiker

1 eetl kurkuma

het sap van een halve citroen

### Recept

Maak de pickles. Snijd de groenten klein.

Laat 1 l alcoholazijn koken met suiker, zeezout, mosterd, kurkuma en citroensap.

Doe de groenten in een glazen bokaal en giet er het hete azijnmengsel op.

Sluit de bokaal en laat een drietal weken in de kelder of op een koele, donkere plaats staan.

Snijd het witloof in de lengte in fijne reepjes. Houd enkele blaadjes apart voor de garnering.

Haal de zaadjes uit het pepertje en snijd die heel fijn.

Meng het fijngesneden witloof met de peterselie, het pepertje, de mayonaise en de ricotta.

Snijd het vlees in blokjes van 3 op 3 cm en wrijf die in met vleesmarinade en kruid met vleeskruiden.

Gril de vleesblokjes kort boven een hete grill en strooi een handvol olijfpitten onder het vlees voor het aroma. Let op: het vlees moet nog rood zijn van binnen!

Dresseer wat van de witoofsalade op het bord. Snijd de vleesblokjes door en schik ze op het witloof. Strooi wat pickles tussen het vlees.

## Côte à l'os met watermeloen, Pas de Bleu en basilicum

Met dit recept bak je een puur en mals stukje côte à l'os. De salade met watermeloen is verrassend fris én lekker.

### Ingrediënten

1 côte à l'os

peper en zout

beetje olie

200 gr Pas de Bleu

fijngesneden basilicum

3 el olijfolie

2 el notenolie

1 el wijnazijn (bv. Chardonnay)

250 gr watermeloen in blokjes

### Recept

Snijd de watermeloen in blokjes en verwijder de pitjes. Voeg de basilicum toe. Giet hier 3 lepels olijfolie over, één lepel azijn en de notenolie.

Meng de Pas de Bleu in blokjes onder de salade en kruid met gemalen zwarte peper.

Wrijf de bovenkant van het vlees in met olie en kruid goed met peper en zout. Leg de gekruide kant van de côte à l'os op de grill. Wrijf opnieuw de bovenkant in met olie en kruid met peper en zout.

Gril elke kant 8 à 9 minuten. Dit kan op de barbecue of in een grillpan.



LEKKER  
VAN BIJ  
ONS

# DE FORFAITAIRE GRONDSLAGEN VAN AANSLAG AANSLAGJAAR 2020 (INKOMSTEN 2019)

Hieronder vindt u een overzicht van de belangrijkste rubrieken.

## RUBRIEK II.A VERKOOP VAN VLEES

### a) Rund-, kalfs-, varkens- en schapenvlees

a) aankopen op voet:	€ 3,00
b) aankopen "geslacht":	€ 3,00
c) aankopen in losgesneden stukken	€ 3,55

### b) Paardenvlees

a) aankopen op voet	€ 3,00
b) aankopen "geslacht"	€ 3,00
c) aankopen in losgesneden stukken	€ 3,13

## RUBRIEK II. B. MEEROPBRENGST (EXCL.BTW) VAN AANGEMAakte BEREIDINGEN VOORTVLOEIEND UIT VERS VLEES.

Aankopen van vers vlees (\*):

....kg(totaal aantal kg) X 18 % X € 1,95

(\*): Procentuele verhouding tussen het aantal kg vleesbereidingen en het aantal aangekochte kg vers vlees.

## RUBRIEK IV. SUPPLEMENTAIRE WINST WEGENS HET ZELF VERVAARDIGEN VAN VLEESPRODUCTEN

In deze rubriek wordt het maximaal bedrag van de supplementaire winst die individueel wordt bepaald verhoogd tot € 2,35 per kg

## RUBRIEK V; VERKOOP VAN AANGEKOCHE KOOPTWAREN ZONDER BEWERKING

Koopwarengroep

11 A: aangekochte vleeswaren (BTW 6%)	68 %
11 B1: wild (seizoenwild) (BTW 6%)	55 %
11 B2: gevogelte, konijnen en verse paddestoelen (BTW 6%)	61 %
11 C1: conserven, diepvriesproducten (andere dan C3), kruiden,...(BTW 6%)	32 %
11 C2: quiches,pizza's, toasts, lasagne, pastaschotels, vis- en kibbereidingen,...(BTW 6%)	53 %
11 C3: alle aardappelbereidingen (zowel vers als diepgevroren) zoals frieten, kroketten,aardappelgratin,...(BTW 6%)	65 %
11 D1: kaas en kaasroulades (BTW 6%)	47 %
11 D2: Andere dranken dan deze bedoeld in koopwarengroep 11F (BTW 6%)	37 %
11 E: margarine (BTW 12%)	26 %
11 F: diervoedsel, houtskool, dranken(**), andere koopwaren aan 21 % BTW, (BTW 21%)	28 %

(\*\*) Bieren met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 0,5% vol. en andere dranken met een effectief alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2% vol.

## OPLEIDING: Een spitplank in huis? Opgelet voor brandwonden

### SCHORSING VAN DE VERKOOP OF VERHUUR VAN SPITPLANKEN OMWILLEN VAN DE VEILIGHEID

Heb je al gehoord van een spitplank of cowboysteak? Of heb je het zelf al eens gebruikt? De afgelopen maanden werden er veel ongevallen met brandwonden gemeld en omdat het toestel niet voldoet aan de algemene veiligheidsvoorschriften, mag het voorlopig niet meer verkocht of verhuurd worden.

Een spitplank, in de volksmond ook wel eens cowboysteak genoemd, is een klein tafelbraadspit dat regelmatig op feesten met familie en vrienden gebruikt wordt. Het rust op een statief boven een klein aluminium reservoir waarin een brandstof wordt aangestoken. Dat kan een open vlam van meer

dan 10 cm geven. De spitplank wordt voor elke persoon rechtstreeks op een plank geplaatst. Op die manier kan iedereen zijn eigen stuk vlees braden. Die toestellen vormen een ernstig risico op brandwonden en voldoen niet aan de algemene veiligheidsvoorschriften. De risico's zijn het grootst als de brandstof wordt toegevoegd aan een (bijna) uitgedoofd reservoir, als de handgreep van het spit van geleidend metaal geen bescherming heeft, of wanneer er brandstof opspat door druppelend vet. Verder kan de spitplank onstabiel staan en omvallen waardoor de aangestoken brandstof zich verspreidt op tafel of kan er koolmonoxidevergiftiging ontstaan. Omdat er afgelopen maanden veel ongevallen werden gemeld en het toestel niet aan de veiligheidsvoorschriften



ten voldoet, besliste de FOD Economie in een ministerieel besluit het aanbod, de verkoop, verdeling of verhuring van de spitplank voorlopig te schorsen. Heb je al een spitplank in huis, dan raden we je aan deze niet meer te gebruiken.

Info: [economie.fgov.be](http://economie.fgov.be)



# Op maat van uw succes.

U wilt de rendabiliteit van uw slagerij verhogen. Daarvoor biedt u uw klanten het beste van uzelf. Dat lukt nog beter in een omgeving die tegelijk uitermate praktisch is voor u en uitnodigend voor uw klanten. Vanuit onze liefde voor uw vak luisteren wij naar uw wensen en noden. Met onze kennis en ervaring adviseren we u in concept en installeren we het perfect passende interieur met koeling op maat voor u. Onze ontwerpen hebben maar één focus, namelijk de rendabiliteit van uw zaak verhogen. De ingebouwde flexibiliteit en het verhoogde onderhoudsgemak verlagen de terugverdientijd van uw investering.

[integral-interieur.be](http://integral-interieur.be)

**integral**  
interieur

**QUALITY TIME**  
OP & ROND DE TAFEL

Kies voor van bij ons tijdens

# DE WEEK VAN DE STEAK-FRIET





**LEKKER  
VAN BIJ  
ONS**

**Van 8 tot en met 15 oktober**

Recepten en inspiratie op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be)

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

Voor volledige info en praktische toepassing met pH-meter:  
[info@ph-liquid.com](mailto: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](http://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](http://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

**Vanaf 1 september - NIET TEVREDEN GELD TERUG!**

Online bestellingen op [info@ph-liquid.com](mailto: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](mailto:info@ph-liquid.com)

[www.ph-liquid.com](http://www.ph-liquid.com)



5KG

Verkrijgbaar bij JOBO specerijen : [info@jobo.be](mailto:info@jobo.be)



25KG





# Ambachtelijke en industriële bereiding met Bufferglucose Clean Label® en Red Star Pickle Binder® met labelling



## Ambachtelijke hambereiding

Labelling : Zout - KNO<sub>2</sub> - glucose/fructose -  
natuurlijk aroma - natuurlijke vruchten-, planten- en kruidenextracten.

<p>Labelling varkensham Varkensvlees - Soja isolaat Fosfaten Mix carrageen Zout - KNO<sub>2</sub> Glucose / fructose Natuurlijk aroma Natuurlijke vruchten-, planten - en kruidenextracten Injectie: tussen 40/80 Buffer pH: 6,2 Centert ° 72 ° C</p>	<p>Labeling Chicken ham Kippenvlees - Soja isolaat Fosfaten Mix carrageen Zout- KNO<sub>2</sub> Glucose / fructose Natuurlijk aroma Natuurlijke vruchten-, planten - en kruidenextracten Injectie: tussen 40/80 Buffer pH: 6,2 Centert ° 72 ° C</p>	<p>Labelling Kalkoenham Kalkoenvlees - Soja isolaat Fosfaten Mix carrageen Zout - KNO<sub>2</sub> Glucose / fructose Natuurlijk aroma Natuurlijke vruchten-, planten - en kruidenextracten Injectie: tussen 40/80 Buffer pH: 6,2 Centert ° 72 ° C</p>	<p>Labelling van rundvleesham Rundvlees - Soja isolaat Fosfaten Mix carrageen Zout - KNO<sub>2</sub> Glucose / fructose Natuurlijk aroma Natuurlijke vruchten-, planten - en kruidenextracten Injectie: tussen 40 en 80 Buffer pH: 6,2 Centert ° 72 ° C</p>
---	---	---	---















Meer informatie over de praktische toepassingen op [www.ph-liquid.com](http://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](http://www.ph-liquid.com)














# PARTNERLIJST










PARTNER	CONTACT	KORTING
	KEVIN TACK T. 056/ 42 32 29 jordy@allfiresecurity.be	5% korting bij bestelling via onze webshop. Dit kan door het ingeven van de couponcode: 'landsbond755'. Enkel geldig op bepaalde toestellen
	PETER RENDERS peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436.	50% korting op montage bij aankoop compleet verlichtingsplan
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Extra themapunten voor gratis marketing ondersteunende tools! Nieuw klanten krijgen GRATIS MYQU.TV
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Slagersactie via bon in De Blegische Beenhouwerij
	DAVID CRUSTI GSM: 0032(0)470/12 07 38 Tel.: 0032(0)10/75 03 44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% korting op de ganse catalogoog
	KEN VANNERUM +32 498/16 07 22 ken@cashfree.be	Cashfree geeft aan de leden van de Landsbond de meest competitieve transactiekosten op de markt. Tevens worden geen activatiekosten noch maandelijkse kosten aangerekend. Ten slotte kunnen de leden van de landsbond op verzoek genieten van een gratis joint sociale media-campagne ter waarde €100.
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 www.ccv.eu	CCV zorgt al 20 jaar dat Belgische handelaars vlot betalingen kunnen ontvangen. Door onze sterke lokale aanpak verplaatsen we ons naadloos in de huid van elke klant. Zo ondersteunen wij meer dan 30 000 handelaren met de juiste betaalterminal, correcte service en transacties zonder abonnementskosten. Jouw CCV terminal kan ook maaltijdcheques verwerken! CCV biedt een korting van 100 euro aan bij aankoop of huur van een nieuwe betaaloplossing. Voor je transacties werken wij graag een voorstel op maat van jouw zaak uit.
	FILIP VAN DAMME 050/833.333 Filip.Van.Damme@centric.eu	Korting/slagersactie
	PETER VERSLEGGERS 011/59 83 50 www.clbgroup.be	Actie Landsbond
	REMCO DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Gratis degustatie bij de slager naar aanleiding van een evenement met inclusief 10 kg gratis vlees. Vraag naar het gratis promotiemateriaal van Het Slagersvarken® en The Duke Of Berkshire® aan onze vertegenwoordigers!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5% korting op factuur van uitgevoerde werken
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 guus.mertens@dibal.be www.DIBAL.be	Hier ligt meer dan 40 jaar ervaring in de weegschaal. Jouw specialist in weegschalen en etiketteermachines. Slagersactie op de herijk van weegschalen (alle merken).
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7% afhaalkorting in showroom, niet cumuleerbaar met andere kortingen of promoties
	FREDRIK VAN HULLE 09/394.1.394 www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*SPECIALE AANBIEDING* Tot €100,- korting op de aankoop en 25% op de huur alsook: 1) 1ste jaar gratis service; 2) Gratis installatie en levering; 3) Wij verzorgen ook volledig gratis de overstap van uw huidige leverancier naar ons

PARTNER	CONTACT	KORTING
 (ticket restaurant)	AANSLUITINGEN EDENRED 02/679 55 59 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Slagersactie via <a href="http://www.edenred.be">www.edenred.be</a>
	MARC DESMET : 0495/30 10 35  ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	Als lid van de Landsbond krijgt uw beenhouwerij toegang tot het grootzakelijk tarief van essent.be. Dit tarief volgt de marktprijzen op de voet en is normaal enkel op aanvraag te verkrijgen. Bovendien krijgt u dit tarief elke keer opnieuw. U hoeft dit niet aan te vragen, wij brengen dit automatisch in orde. Wat krijgt u méér? Een klantendienst die altijd speciaal voor u klaarstaat. Een antwoord op al uw vragen i.v.m. facturatie? Hulp bij uw prijsvergelijking met andere leveranciers? U belt 03 270 95 79 (op weekdays tussen 9u en 17u) of u mailt wanneer u maar wilt naar <a href="mailto:slagers@essent.be">slagers@essent.be</a> .
	014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDESK heeft een nieuwe applicatie, EASYBUTLER, genoemd. Met deze applicatie kan je een eigen allergenenkaart visualiseren via een QR-code en gebruik van een smartphone of Ipad maar je kan ook een eigen allergenenkaart afdrukken met jouw logo en adresgegevens. Tenslotte kan je eenvoudig eigen technische fiches opmaken en eigen etiketten drukken. FoodDESK biedt alle aangesloten leden van de beenhouwersbond een belangrijke korting op deze applicatie a. Een korting van 100 € op de instapkost (normaal 450 € dus nu 350 €) Deze instapkosten omvatten opmaak en levering van uw eigen applicatie + 2 uren opleiding en ingave bij u ter plaatse door een FoodDESK-medewerkster) b. Licentiekosten : 30 € per maand (Een korting van 19 € normale prijs : 49 €) opmaak eigen werkpaneel, ondersteuning door ons diëtistenteam via Chat/mail/telefoon + opmaak eigen technische fiches + printen van eigen etiketten. c. Een totale korting van 328 € !!!!
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/370 03 71 www.imperial.be	Slagersacties
	klantendienst JOYN: +32 2/302 73 82 of via e-mailadres: <a href="mailto:hello@joyn.be">hello@joyn.be</a> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het Landsbond der Beenhouwers lid dat nog geen klant is bij Joyn en wil instappen tijdens een actieve promotie (van gelijke welke aard) krijgt via het Landsbond der Beenhouwers lidmaatschap 2 maanden gratis abonnement bovenop de actieve Joyn-promotie (van gelijk welke aard). Bv.: Joyn biedt nieuwe handelaars een promotie aan waarbij men 4 maanden gratis Joyn ontvangt bij de opstart. In dat geval ontvangt het Landsbond der Beenhouwers lid 6 maanden gratis Joyn bij de opstart (4 maanden Joyn-promotie + 2 maanden ledenvoordeel Landsbond der Beenhouwers).</li> <li>• Het Landsbond der Beenhouwers lid dat reeds klant is bij Joyn zal jaarlijks 1 maand gratis Joyn ontvangen wanneer deze lid blijft bij Landsbond der Beenhouwers. Het Landsbond der Beenhouwers lid dient hierbij steeds de gratis maand bij Joyn aan te vragen. Joyn zal vanaf het ogenblik dat de ledenlijst werd overgemaakt (artikel 7) een bericht versturen naar de klanten waarin hen gemeld wordt dat zij het ledenvoordeel moeten aanvragen. Elk De Landsbond der Beenhouwers lid kan per kalenderjaar slechts van 1 ledenvoordeel gebruik maken. Bovenstaande ledenvoordelen kunnen dus niet gecumuleerd worden binnen een kalenderjaar.</li> </ul>
 (interimkantoor)	056/240.153 national.accounts@konvert.be	Een uniforme nationale doorstuurcoëfficiënt van 1,78 als korting voor de leden van de Landsbond
WINKELINRICHTING 	PIETER NUYTS 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Extra korting op eigen gefabriceerde meubelen

PARTNER	CONTACT	KORTING
	CHRISTOPHE MASSON 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Gratis audit en proofing aan (ongedierte bestrijding) + korting van 15% op de basistarieven
	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 l.cornez@lixero.eu	20% korting op brutoprijslijst + gratis bezoek en offerte voor nieuwe verlichting
	JEROEN SCHELLEKENS 0472/25 52 57 www.luxverlichting.be	10 % korting voor onze leden
	HENK DE VLIAGER 0496/36 87 15 devliagerhenk@msn.com	200 € korting bij aankoop van de afhaalfrigo. Niet cumuleerbaar met andere acties.
	ANN VAN EENOOGHE 09/221.06.07 ann.van.eenoooghe@mediwet.be	Uw voordeel geen opstartkosten, geen administratieve jaarbijdrage/ beheersbijdrage voor leden van de Landsbond.
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	Monizze met zetel Roger Vandendriesschelaan18,1150 Brussel voorziet voor de leden van de Landsbond een maximale kost van 0.10 cent op maaltijdcheques (ipv 1%) en op eco-cheques 25% korting. Dus slechts 2% ipv 2.75% / transactie. Omschrijving van de korting : Normaal tarief is 1% per transactie ongeacht de grootte van het bedrag. Wij vragen de leden van de Landsbond der Beenhouwers voor het gedeelte van de aankoop boven de €10 geen percentage. Dit wil zeggen dat de maximale transactiekost 0.10€ is ongeacht hoe groot het bedrag is boven de €10. Dit is dus bijzonder interessant voor de hogere bedragen.
MY FLEXI-JOB 	DAVE PEETERS dave@myflexijob.be Tel: 0468/35.78.85	My Flexi-Job en De Landsbond der Beenhouwers slaan de handen in elkaar. Vanaf nu krijgen leden 10% korting op al hun bestellingen bij dé vacaturesite voor flexi-jobs. Zoek jij voor jouw zaak dus voordelig extra personeel? Plaats dan hier ( <a href="https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouders-leden-korting">https://myflexijob.be/landsbond-der-beenhouders-leden-korting</a> ) jouw vacature met korting en bereik meer dan 60.000 flexijobbers ( <a href="https://myflexijob.be/zoek-eeen-flexi-job/">https://myflexijob.be/zoek-eeen-flexi-job/</a> ). Veel succes!
	MICHAEL VALCKIERS 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	€ 200 korting bij aankoop van een starters- pakket
MFC KOELPLATEN 	ANNICK MISSANT 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	GRATIS LEVERING OVER HEEL BELGIE
	DRIES DEWITTE 056/98.07.96 - 0497/37.78.40 www.nestor.be	De leden van de Landsbond ontvangen € 1 korting op elk gepresteerd uur door de medewerker onder flexi-job statuut.
	Contacteer PlusDeals via info@plusdeals.be of 016/295805  Vermeld actie Ledenkaart Landsbond der Beenhouwers Wij komen graag bij u langs voor meer uitleg & een demo	Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · 45 Euro/maand ipv 59 Euro/maand voor het PlusDeals open spaarsysteem (bij intekening voor 31/12/2015) · Een voordelig klantenbindingsysteem ten behoeve van aangesloten leden · Ken uw klanten door uitgebreide rapportage mogelijkheden · Moderne communicatie met uw leden en klanten via mail en app messaging · Behalve klantenkaart, ook uitbreidbaar voor cadeaubonnen, stempelkaarten, kortingacties. · Geen investeringen nodig, maar gebruik van bestaande PC, tablet of online kassasysteem · Snelheid van toekennen van kortingen (1 seconde per transactie) door integratie mogelijkheden · Behalve kaart, ook gratis app · Keuze tussen open of gepersonaliseerd spaarsysteem · Gebruiksgemak voor handelaar en klant · Moderne uitstraling

PARTNER	CONTACT	KORTING
	VAN GIERDEGOIM 051/ 49 49 51 wim@qguard.be	Iedere nieuwe Quality Guard klant, aangesloten bij de Landsbond (vanaf 1/7/2016) krijgt de eerste drie maanden gratis gebruik van de app licentie pro (jaarwaarde € 600) (niet cumuleerbaar met andere gratis gebruik periode acties) - Voor nieuwe leden van de Landsbond zal deze gratis periode 6 maanden bedragen. Op de jaarlijkse huur zal met € 25 of 4% korting krijgen indien men lid is van de Landsbond. Per bijkomende dienst die men neemt, zal de huur telkens met € 25 dalen bvb certificatie, temperatuursensoren, jaarlijkse opleiding, ... Bij het uitbesteden van ongediertebestrijding in combinatie met deze app én de bovenvermelde diensten zal bij overname van het bestand preventief contract (mits voorlegging laatste factuur) het eerste jaar gratis zijn ten belope van het bestaande bedrag.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Persoonlijke aanpak + gereduceerd tarief
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	5% korting (vanaf € 250)
 	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Slagersactie via bon in de Belgische Beenhouwerij
	Renewi NV Afvalexpert: 03/443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	GRATIS afvalscan met onze afvalexperten inclusief verbetervoorstel van de huidige situatie. Duurzaamheidslabel om uw duurzaam imago uit te dragen naar uw klanten.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	actie: Gereduceerd tarief
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56/23 68 78 +32 476/96 52 14	Gunsttarief Sociaal Secretariaat (korting van 40 % of meer op normaal tarief) -30 tot 50 euro korting indien 3-4-5 van de onderstaande diensten door Securex ondernemingsloket voor u in orde worden gebracht: Btw-activatie, btw-wijziging of btwstopzetting aangifte SABAM: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de auteur van de muziek) aangifte billijke vergoeding: voor muziek in uw winkel (vergoeding aan de producent en de uitvoerende artiest van de muziek) vergunning FAVV Vergunning spekslager-beenhouwer -speciale tarieven arbeidsongevallen en 24/24 type basis wet voor de zelfstandige zaakvoerder -10 % korting op het normaal tarief van een collectief outplacement. Administratieve jaarbijdrage voor leden van de Landsbond: € 100. (is een korting van € 95 voor onze leden)
	cc@suez.com (klantendienst Suez). U kan tijdens de kantooruren ook onze klantendienst contacteren op 02/209 70 00.	Minimum 5% korting op huidige factuur (te bepalen na overleg exclusief dierlijk afval) + optimalisatie ivm vlarem of andere wetgeving).
	02/547 55 .88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl	Een voordeeltarief voor de aanvaarding van maaltijdcheques. Standaardtarief is 1,5% met een minimum van €0,10 en transacties boven de €10 aan € 0,65. Voordeeltarief is 1,5% ook voor bedragen boven de €10 (met een minimum van €0,10).
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Vaste dossierbeheerder, alles in prijs en 10% korting op de administratiekosten.
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	5% korting op alle Syntra West opleidingen bedoeld voor de slager-traiteur
	VANESSA SIM +32 (0)2/233 37 41 Vanessa.sim@total.com	<b>Opgelet! geen korting op gas-en elektriciteitscontracten</b> Tankkaart: geen abokosten en korting op de officiële brandstofprijs: 8€ct/liter in één Total station naar keuze of 5€ct/liter in stations Belgisch Total netwerk.
VALENTYN	MICHEL VALENTYN 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8% korting voor bestellingen die in onze showroom worden afgehaald en besteld. Dit uiteraard niet cumuleerbaar met alle andere acties.

PARTNER	CONTACT	KORTING
	CHRISTOF LONGUEPEE 02/521 63 06	5% korting
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP CAROLINE VANHEEDE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Gratis afvalscan en verbetervoorstel op maat van het bedrijf ifv van Vlarema-wetgeving - optimale recyclagegarantie - gratis toegang tot uw online afvaldossier myVanheede
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Slagersactie via bon in De Belgische Beenhouwerij
	NICO WAUTERS 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5% bij aankopen van minder dan € 25, - 10% vanaf aankopen van + €25 met uitzondering van -15% op aankopen boven € 75 in rubriek sanitaire benodigdheden zoals buizen, aflopen etc., -5% op afsluitingen bekaert, - 5% op tuinmeubelen, -5% op filmrollen en rollen in polyethyleen. geen prijskorting op afrijzingen of speciale aanbiedingen.
	078/150061 infosales@worldline.com	2 maanden gratis huur toestel of 20% op aankoopbedrag toestel, tarieven van mobiele betalingen zullen gelijk zijn aan de betalingen op de terminal. (Tijdelijk 30% omwisseling toestel)
	www.tickets-for-parks.be	Diverse sponsoring evenementen van de Landsbond Code voor onze leden : bbbb
	BENOIT HAESEBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0)4 290 00 03	Zenobe stelt aan de leden van de Landbond voor om gratis en zonder enige bijkomende verplichting een energiebalans uit te voeren. De balans richt zich op de volgende punten: <b>1. Energieaankoop</b> Analyse van de factuur, risico-en verbruiksprofiel. Aanbevelingen en commercieel voorstel. <b>Voordeel:</b> Elk lid ontvangt bij het onderschrijven van een leveringscontract een <b>aankoopbon ter waarde van € 50</b> voor de aankoop van ledverlichting op de webiste van onze partner win4led.be <b>2. Vermindering van het verbruik.</b> - Monitoring van de verbruiksposten (essentieel voor klanten die gebruik maken van hoogspanning) <b>Voordeel:</b> 10% op het materiaal en de plaatsing - Studie voor het optimaliseren van de verlichting, voorstel van LEDoplossing aangepast aan de beenhouwerij met een berekening van terugverdieneffect op de investering <b>Voordeel:</b> 10% op het materiaal en de plaatsing - Haalbaarheidsstudie wat betreft de plaatsing van zonne-energie met berekening van terugverdieneffect op de investering <b>Voordeel:</b> 5% op het materiaal en de plaatsing

**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

**DEGENS**

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

**GEBRAAD FRUITY**

**INGREDIËNTEN**

- 1 kg varkensgebraad
- 50 g gedroogde abrikoos
- 50 g amandelschilfers, geroosterd
- 150 g pancetta, zeer fijn gesneden
- 50 g zongedroogde tomaten, verkleind

**ONZE PRODUCTEN**

- 75 g AW03871-02 AMERICAN SMOKEY JOE (SWEET) Bevat: soja, selderij
- 10 g S05790 KNOFLOOKPUREE APOLLO

**BEREIDING**

1. Meng de abrikoos met de amandelen, zongedroogde tomaten, KNOFLOOKPUREE en MARINADE SMOKEY BBQ.
2. Snij het varkensgebraad in het midden in, net niet helemaal door.
3. Strijk deze mooi in met de MARINADE SMOKEY BBQ.
4. Leg het spek in een matje geweven open op het werkblad, plaats het braadstuk erop en vul op met de fruity mengeling.
5. Rol op tot een mooi geheel. Garneer met wat van de vulling en verse peterselle.

Verkoop dit als een geheel braadstuk, of steek er spiesen door en verkoop als schijven.

# 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 milanese, ossobuco, orloff-gebraad, 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

ENJOY IT'S FROM EUROPE

MEDEGEFINANCIERD DOOR DE EUROPESE UNIE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

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](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be) of faxen naar 02/736 64 93

Naam..... Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

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

Datum ..... Handtekening: .....



# KALFSVLEES OF JONGGRUNDVLEES

**In uitvoering van de EG Verordening nr. 700/2007 van 11 juni 2007 inzake de afzet van vlees van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden moet voortaan eveneens bij de niet-voorverpakte detailhandelsverkoop een onderscheid gemaakt worden tussen “kalfsvlees” en “jongrundvlees”.**

## BELANGRIJK OM TE WETEN

Vanuit de kalfsvleessector werd ons bevestigd dat in België enkel kalfsvlees dat voldoet aan de nieuwe definitie (zie hieronder “kalfsvlees”) op de markt gebracht wordt.

Om deze reden en om geen verwarring te stichten bij de consument hebben wij er dan ook voor geopteerd om in samenwerking met de Beroepsvereniging voor de Kalfsvleessector een zelfklever te laten drukken waarin uitgelegd wordt aan welke leeftijdsvoorwaarde het kalfsvlees moet voldoen. (zie hieronder “verplichte info aan de gebruiker”).

Mocht u evenwel toch vlees van runderen ouder dan 8 maanden maar niet ouder dan 12 maanden verkopen dan mag dit uiteraard niet onder de benaming “kalfsvlees” of “kalf” maar moet dit onder de benaming “jongrundvlees

“ met kennisgeving van de definitie aan de consument (zie hieronder jongrundvlees) ofwel simpelweg onder de benaming rundvlees (geen kennisgeving verplicht)

## KALFSVLEES

De benaming “kalfsvlees” moet voortaan gebruikt worden voor vlees dat verkocht wordt in de detailhandel dat afkomstig is van runderen die niet ouder zijn dan 8 maanden. Dit geldt zowel voor voorverpakt als niet – voorverpakt vlees.

## JONGGRUNDVLEES

De benaming “jongrundvlees” moet voortaan gebruikt worden voor vlees dat verkocht wordt in de detailhandel dat afkomstig is van runderen die ouder zijn dan 8 maanden maar niet ouder zijn dan 12 maanden. Dit geldt zowel voor voorverpakt als niet – voorverpakt vlees.

## HOE WEEET IK DE LEEFTIJD VAN HET RUND?

Bij de levering door uw leverancier staat op het etiket van het vlees naar gelang het geval ofwel slachtleeftijd: tot acht maanden of slachtleeftijd : van

acht tot twaalf maanden ofwel de letter “V” voor kalfsvlees of de letter “Z” voor jongrundvlees.

## OP WELK VLEES IS DE VERORDENING VAN TOEPASSING?

Vlees van runderen die niet ouder zijn dan twaalf maanden en dat aangeboden wordt in verse, gekoelde of bevroren toestand. Concreet betekent dat de reglementering eveneens van toepassing is voor vleesbereidingen zoals kalfsburgers, verse worst, chipolata, gehakt vlees enz. De reglementering is NIET van toepassing op vleesproducten (charcuterie).

## VERPLICHTE INFO AAN DE VERBRUIKER

Het spreekt vanzelf dat het product zoals alle andere aangeboden producten op correcte wijze dient geëtiketteerd te worden.

Daarnaast bent u verplicht de consument te informeren over wat er verstaan wordt onder “kalfsvlees” en desgevallend “jongrundvlees”.

Deze informatie moet in de winkel op een duidelijk zichtbare plaats en leesbaar geafficheerd worden.

## “ KALFSVLEES” OF “KALF” = VLEES VAN RUNDEREN NIET OUDER DAN 8 MAANDEN



De etikettering van het vlees van runderen niet ouder dan 12 maanden beantwoordt aan de bepalingen van de Europese (EG) verordeningen nr. 1234/2007 en nr. 566/2008

## “ JONGGRUNDVLEES” = VLEES VAN RUNDEREN OUDER DAN 8 MAANDEN MAAR NIET OUDER DAN 12 MAANDEN



De etikettering van het vlees van runderen niet ouder dan 12 maanden beantwoordt aan de bepalingen van de Europese (EG) verordeningen nr. 1234/2007 en 566/2008

# Koop en eetgedrag van de Belgen

**De analyse van het eetgedrag van de Belgen is gebaseerd op de consumptietracker die VLAM om de drie jaar uitvoert. Dit online kwantitatief onderzoek, via het marktonderzoeksbureau iVox, bevroegt elk dag van het jaar 20 unieke personen over hun consumptie van de dag voordien. Voor de periode januari –juli 2020 komt dit op 4.280 ondervraagde personen. De gegevens zijn uitgedrukt in ‘dagpenetratie’. Dit is het percentage van de Belgen die op een gemiddelde dag in die periode dat product of op die plaats consumeerde. We vergelijken deze gegevens telkens met dezelfde periode in 2017.**

**De analyse van het koopgedrag en de marktaandeelen van de distributiekanaalen is gebaseerd op het GfK consumentscanpaneel dat de aankopen van 6.000 Belgische huishoudens continu in kaart brengt voor VLAM. De gegevens van het koopgedrag worden telkens vergeleken met dezelfde periode van vorig jaar (2019).**

Na een dieptepunt in de buitenshuisconsumpties in april, gingen die sinds mei in voorzichtig stijgende lijn. Ook in juli consumeerden er weer Belgen iets bij familie/vrienden, onderweg, in horeca en in andere buitenshuiskanalen. We bereikten in juli voor deze kanalen zelfs opnieuw bijna dezelfde dagpenetraties als in 2017. Wetende dat deze kanalen de voorbij 3 jaar in stijgende lijn zaten, betekent een gelijkaardig niveau echter nog wel altijd een onderprestatie tegenover wat het ‘normaal’ had geweest. Ook als we focussen op de warme maaltijden, dan zien we na juni, ook in juli een verdere stijging van het aantal mensen die buitenshuis een warme maaltijd genuttigd hebben.

We blijven voor de buitenshuis geconsumeerde warme maaltijden met een dagpenetratie van 10% evenwel nog sterk onder het niveau van 2017 (dagpenetratie van 15%). Ook de afgehaalde en thuisgeleverde maaltijden bleven stijgen, terwijl de zelfbereide warme maaltijden daalden richting het niveau van 2017: op een gemiddelde dag in juli 2020 at 70% van de Belgen een zelfbereide warme maaltijd, terwijl dit in juli 2019 nog 67% was. Over de hele periode januari-juli bleef de dagpenetratie van zelfbereide warme maaltijden een stuk hoger dan in 2017, terwijl die dagpenetratie voor de warme maaltijden buitenshuis gehalveerd is.

Dit vertaalt zich uiteraard in hogere thuisverbruikcijfers. Het meervolume van verse voeding lag in april 2020 maar liefst 22% hoger dan in april 2019. De volgende maanden nam dat meervolume wel stelselmatig af. In juli noteerden we nog een meervolume van 6%. Alle aankoopkanalen lieten hierdoor een hogere omzet noteren (behalve de markten door de maatregelen voor hen), maar niet iedereen kon in gelijke mate profiteren. Midden maart en april behaalden vooral de buurtsupermarkten en speciaalzaken een betere prestatie, terwijl hard discount in april marktaandeel verloor. Sinds mei won hard discount evenwel terug marktaandeel ten koste van de buurtsupermarkten.

De omzet van de rechtstreekse aankoop bij de boer lag sinds de uitbraak van de coronacrisis hoger dan in 2019, met in april en mei een stijging van de omzet met 80% t.o.v. dezelfde maanden in 2019. In juni en juli daalde die meeromzet, maar bleef in juli toch nog steeds 37% hoger dan in juli 2019. In de eerste 7 maanden van 2020 samen wonnen hard discount, spe-

cialzaken en korte keten marktaandeel ten koste van buurtsupermarkten, de openbare markt en overige kanalen.

De bestedingen aan biologische verse voeding stegen ook tijdens de coronacrisis, maar met hetzelfde groeiritme als het totaalthuisverbruik van verse voeding, waardoor het marktaandeel van bio binnen verse voeding op hetzelfde niveau (4,2%) bleef als vorig jaar.

Het thuisverbruik van vers vlees en gevogelte steeg sinds de lockdown tot boven het niveau van 2019. Ook in juli bleven we een meerverkoop noteren van +20% t.o.v. van juli 2019. Voor de totale periode januari-juli kwamen we zo uit op een meervolume van +14% t.o.v. dezelfde periode vorig jaar. Die meerverkoop merken we ook bij de diverse vleessoorten, met uitzondering van kalfsvlees dat status quo bleef.

Vleesmengelingen zijn de sterkste stijger. Als we ruimer dan enkel het thuisverbruik kijken en de dagpenetratie van vlees gaan bekijken (% Belgen dat op een gemiddelde dag vlees gegeten heeft), dan noteren we een daling in vergelijking met 2017 (dalend vleesverbruik op lange termijn). Dit geldt voor diverse vleessoorten. Als we focussen op de lockdownperiode dan merken we weinig impact op de totale dagpenetratie van vlees, maar deden varkensvlees en kip het in verhouding in die periode wel beter. In juni en juli steeg de dagpenetratie van rundvlees boven de cijfers van 2017 (impact van heropening horeca?). Varkensvlees deed het daarentegen minder in juni en juli.

Het thuisverbruik van vleeswaren lag in de periode januari-juli 9% hoger dan in dezelfde periode vorig jaar. Na de piek in de meerverkoop in april (+21%), kwamen we ook in juni en juli nog steeds 10% hoger uit dan in 2019.

Het thuisverbruik van eieren ging tijdens de lockdown sterk de hoogte in; met een piek van +38% in april. In mei en juni daalde die meerverkoop wel stelselmatig, maar we blijven in juni en juli nog wel steeds een meerverkoop van ruim 10% optekenen. Ook als we ruimer kijken dan enkel het thuisverbruik, merken we vooral in maart-april-mei een stijging in de totale dagpenetratie van eieren. In juni en juli zitten we wel terug op een gelijkaardige dagpenetratie als in 2017.

# Pak met de feesten je klanten in dankzij de Landsbond van Beenhouwers en Sodexo!

Schrijf je vóór 06/11/2020 in om deel te nemen aan de actie van Sodexo en ontvang gratis verpakkingsmateriaal\* tijdens de eindejaarsactie van 2020!

Schrijf je in op [www.affiliatiebeenhouwers.be](http://www.affiliatiebeenhouwers.be)



\*Visual papier en zak

## Aansluiten bij Sodexo is het het hele jaar door interessant

- Meer dan 1.000.000 consumenten ontvangen Sodexo maaltijdcheques van hun werkgever
- Zij vinden je zaak gemakkelijk en snel terug dankzij onze zoekmotor op Sodexo4You.be en de mobiele app
- Je geniet automatisch van extra zichtbaarheid dankzij onze verschillende campagnes en communicaties omtrent Lokaal Uitgeven, het concept waarmee Sodexo de lokale handelaars en economie ondersteunt.



**UITGEVEN  
IN MIJN  
BUURT**

**sodexo**  
QUALITY OF LIFE SERVICES

\*Zolang de voorraad strekt (max 500 deelnemende zaken)

Enkel geldig voor leden van de Landsbond die zich aansluiten of reeds aangesloten zijn bij de Lunch Pass, de maaltijdcheques van Sodexo.

Aansluiten bij Sodexo is eenvoudig via het inschrijvingsformulier van deze actie.

# Wereldwijde vleesproductie daalt lichtjes

Volgens de nieuwe cijfers van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN daalt de wereldwijde vleesproductie voor het 2de jaar op rij.

Volgens het recente rapport van de VN zal er in 2020 om en bij de 333 miljoen ton vlees geproduceerd worden. Dat is 1,7 procent minder dan in 2019. Daarmee daalt de wereldwijde vleesproductie voor het tweede jaar op rij. De productie van gevogelte (2,4%) en schapenvlees (+0,9%) stijgt wel. De productie van rundvlees daalt verder tot 72 miljoen ton in 2020 (-0,8%).

Bij varkensvlees zien we een daling van 8%. De daling in de productie is hoofdzakelijk te wijten aan het slachten van dieren wegens de Afrikaanse varkenspest en vogelgriep. In China werden in 2020 tientallen miljoenen varkens geslacht vanwege de varkenspest.

De wereldwijde coronacrisis heeft zeker en vast ook een negatieve invloed gehad op de vleesproductie. Door de maatregelen rond de social distancing konden minder werknemers

aan de slag in voedingsbedrijven en moesten sommige bedrijven zelfs de deuren tijdelijk sluiten.

De opgelegde veiligheidsmaatregelen tijdens de coronacrisis zoals de lockdown, de marktsluitingen, de sluiting van de horeca en cateringdiensten zorgden eveneens voor heel wat vleesoverschotten.

We weten ondertussen ook dat ons consumptiegedrag onderhevig is aan veranderingen en dat er tijdens economische crises altijd een daling is in het vleesverbruik.

Gelukkig steeg de verkoop van vlees tijdens de coronacrisis bij de slagers en in supermarkten.

Voedingsexperts zijn er van overtuigd dat de daling in de vleesproductie slechts tijdelijk zal zijn en dat de algemene trend nog steeds wijst op een toename van vleesproductie en -consumptie door enerzijds de groeiende wereldbevolking en anderzijds moet de economie ook ooit terug aantrekken.

## NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN

(onder voorbehoud gezien de steeds veranderende maatregelen ivm Covid19)

### DATA

12/10	Gent (opgelet: nieuw adres!) Zwijntjeshof, Zevekotestraat, 16 te 9940 Evergem
15/10	Oost-Vlaanderen: De Wiek, Zandbergplein te Zele
26/10	Antwerpen: Adhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk
16/11	Brugge: Syntra West Brugge, Ter Briele 14, 8200 Brugge
18/11	Hasselt: restaurant "De Roerdomp" te 3590 Diepenbeek, Stationsstraat 114 (nog niet bevestigd)
23/11	Kortrijk: Syntra West Kortrijk, Doorniksesteenweg 220, 8500 Kortrijk
30/11	COOVI: Emile Grysonlaan 1 - 1070 Anderlecht
10/12	Moeskroen: Zaalte boven café recht over de kerk, Marktplaats te Luignne

### Programma

- Info van de Landsbond met o.a. alles over EUROBEEF 2021 en de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD 2021.
- FAVV :
  - Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten
  - Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers
  - Herziening controlemethodologie van het FAVV
  - Herziening werkwijze voorlichtingscel
  - (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning
- Welke subsidies – nationaal en regionaal - kan u krijgen en waar moet u die aanvragen?
- Alle info ivm Flexi – jobs
- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives



## Winnaars wedstrijd BB07 Brugse Ham / Jambon de Bruges

Philippe Rosseels  
Langestraat 104  
9240 Zele

Ignace en Liliane  
leperstraat 179  
8970 Poperinge

Blanckaert  
Strandlaan 274  
8670 Koksijde



VRAAG JE GRATIS RECEPTENBOEKJES

## Een heerlijk menuutje in 20 minuutjes!

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

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



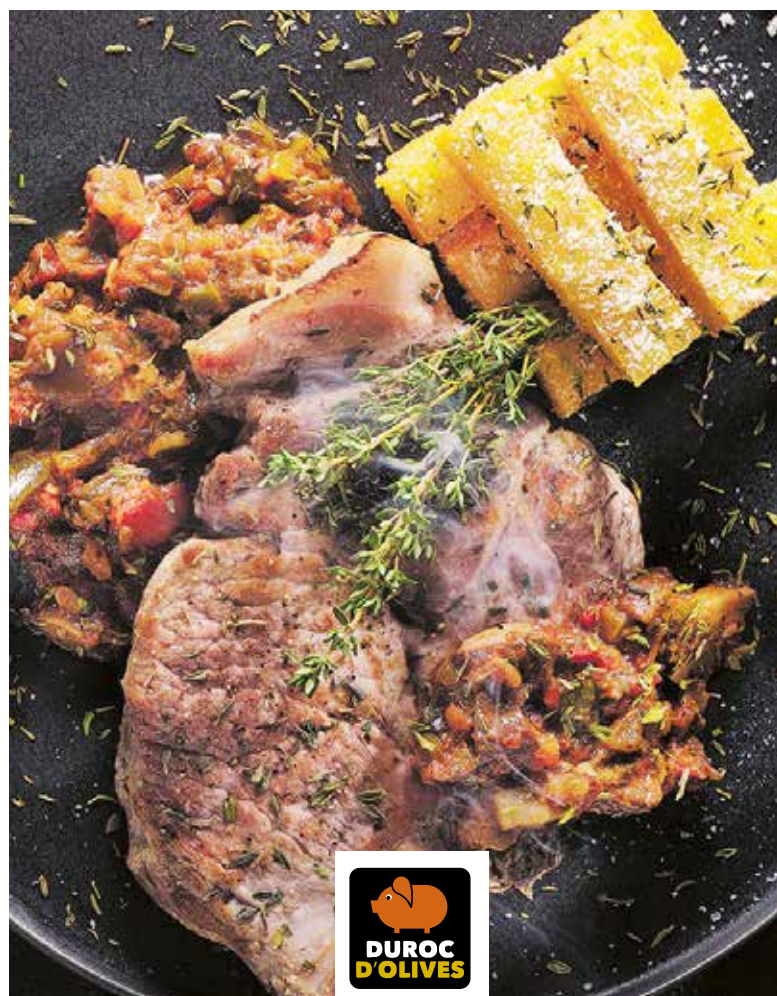
## KOTELET OP Z'N PROVENÇAALS MET GEFRITUURDE POLENTA

### Benodigheden

Duroc d'Olives koteletten	250 g champignons de Paris
2 uien	200 g tomatenpassata
2 tomaten	1 el gedroogde tijm
1 courgette	200 g polenta
1 aubergine	2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 wortel	peper en zout
½ selder	100 g Parmezaanse kaas

### Werkwijze

Bereid de dag voordien de polenta zoals aangegeven op de verpakking en roer er de Parmezaanse kaas, peper en zout bij. Zet de polenta in een platte schaal met boterpapier in de koelkast. Haal de polenta's anderendaags uit de koelkast en smeer hem zo plat mogelijk in de schaal, tot een dikte waarvan je frieten kan snijden. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de koteletten langs beide kanten bruin. Haal het vlees uit de pan en leg het even opzij. Giet nog wat olijfolie in de pan en bak hierin de gesnipperde ui, wortel en selder. Voeg daarna de aubergine-, courgette-, champignon- en tomatenblokjes erbij en laat ze nog 5 minuten meebakken. Blus met de passata en voeg er de tijm bij. Leg de koteletten er terug in en laat 30 tot 45 minuten rustig sudderen onder het deksel. Leg de polenta op een snijplank en snijd er frieten van. Frituur de polenta goudbruin en krokant zoals gewone frieten, op 180°, en bestrooi ze met zout. Serveer ze met de kotelet en de Provençaalse saus.



# 9 oktober wereldeidag

Iedere tweede vrijdag van oktober is het 'Wereld Ei Dag' (World Egg Day). Die dag staat het ei centraal en krijgen eieren extra aandacht. Eieren zijn voor mensen over de hele wereld een goedkoop en voedzaam levensmiddel en daardoor wereldwijd vermaard.

De 'Wereld Ei Dag' (of 'Internationale Dag van het Ei') werd in 1996 uitgeroepen door de International Egg Commission en wordt ondersteund door liefhebbers van eieren en de eierindustrie.

## IS EEN EI VOEDZAAM?

Een ei past prima in een gezonde voeding ter afwisseling van een portie vlees, vis of plantaardig vervangproduct. Eieren bieden een interessante combinatie van essentiële voedingsstoffen. Een ei brengt niet minder dan 10 essentiële voedingsstoffen aan (eiwitten, vetten (grotendeels onverzadigd), ijzer, zink, selenium, fosfor en de vitaminen A, D, B2 en B12) voor amper 90 kcal. Dat is nog geen 5% van de totaal aanbevolen hoeveelheid calorieën per dag (gemiddeld zo'n 2000 kcal). Eieren zijn rijk aan eiwitten van de beste kwaliteit: ze bevatten alle essentiële aminozuren in een goede verhouding. Eiwitten zijn belangrijke bouw- en onderhoudsmaterialen voor de spieren en de botten van jong en oud.

Nog een pluspunt: een ei is een van de weinige voedingsmiddelen die van nature een goede bron is van vitamine D, een nutriënt waarvan de opname in veel Westerse landen te laag is.

1 kippenei (60 g - gewichtsklasse M) levert gemiddeld ongeveer:

- 39 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B12 per dag;
- 27 % van de benodigde hoeveelheid fosfor per dag;
- 20 % van de benodigde hoeveelheid vitamine B2 per dag;
- 17 % van de benodigde hoeveelheid vitamine D per dag;
- 16 % van de benodigde hoeveelheid eiwitten per dag;
- 14 % van de benodigde hoeveelheid zink per dag;
- 13 % van de benodigde hoeveelheid vitamine A per dag;
- 12 % van de benodigde hoeveelheid ijzer per dag;
- 12 % van de benodigde hoeveelheid selenium per dag;
- 5 % van de gemiddelde energie(calorieën)behoefte.

## MAG IK EIEREN ETEN ALS IK TE VEEL CHOLESTEROL HEB?

Als je te horen krijgt dat je te veel cholesterol hebt, krijg je vaak meteen het advies om geen eieren meer te eten. Dat is onterecht en volstaat ook niet om je cholesterolgehalte en je risico op hart- en vaatziekten te verlagen. Cholesterol- en hartvriendelijk eten betekent meer evenwichtig en gevarieerd eten. Belangrijke ingrediënten zijn groenten, fruit, volkoren producten, magere of halfvolle melkproducten, vis, peulvruchten, noten en olie. Eens een ei ter afwisseling van een stukje vlees of vis kan prima in een hartvriendelijke voeding. Vooral de eidooier bevat veel cholesterol, zo'n 200 mg. Maar cholesterol aanwezig in de voeding heeft minder invloed op het cholesterolgehalte in het bloed dan vroeger werd gedacht. Voedingsmiddelen die veel verzadigde vetten of transvetten bevatten zijn grotere boosdoeners. Beperk daarom vooral het gebruik van vet vlees, vette vleeswaren en vette kazen (geef de voorkeur aan de magere soorten), boter, room, harde margarines verpakt in een wikkel, kokosvet, palmolie, cacaoboter, kant-en-klare gerechten, fastfoodproducten, allerlei vetrijke snacks en zoetigheden. Het is niet nodig om alle voedingsmiddelen die cholesterol bevatten, zoals eidooiers, van het menu te schrappen. Maar overdrijf er

ook niet mee. Varieer en doseer. Het is het totale eet- en leefstijlpakket dat mede de gezondheid bepaalt en niet het weglaten van een enkel voedingsmiddel.

Cholesterol is een belangrijke bouwstof voor het lichaam. We kunnen dus niet zonder. Maar te veel cholesterol in het lichaam is schadelijk. Het verhoogt zoals roken, hoge bloeddruk, te weinig lichaamsbeweging, overgewicht en diabetes type 2 het risico op hart- en vaatziekten. Cholesterol wordt voor ongeveer 75% door het lichaam zelf aangemaakt (vooral in de lever), slechts zo'n 25% nemen we op via onze voeding. Er wordt algemeen aanbevolen om niet meer dan 300 mg cholesterol per dag in te nemen. Deze aanbeveling geldt als een gemiddelde: de ene dag mag het iets meer zijn, de andere iets minder. Behalve eieren zijn er nog andere voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong die cholesterol aanbrengen (bv. lever, garnalen, boter, room).

## WAT ZEGT DE WETENSCHAP OVER EIEREN EN HART- EN VAATZIEKTEN?

De meeste recente studies vinden geen significant verband tussen elke dag een ei eten en een verhoogd risico op hart- en vaatziekten bij gezonde personen. Of dat ook geldt bij mensen met diabetes en mensen met een familiale hypercholesterolemie is nog onzeker en vraagt bijkomend onderzoek. Je eet best niet meer dan 6 eieren per week.

## EET IK BETER ALLEEN HET WIT VAN EI?

Het wit van ei is vrij van vetten en cholesterol. Een eidooier bevat cholesterol maar ook de meeste eiwitten, vitaminen, mineralen en bioactieve stoffen. Wie enkel het wit van ei neemt, gaat voorbij aan deze belangrijke voedingsstoffen.

## BEVAT EEN GEKOOKT OF GEBAKKEN EI MINDER CHOLESTEROL DAN EEN RAUW EI?

Neen. Het cholesterolgehalte in eenvoudige eibereidingen is vergelijkbaar. Voeg je aan de bereiding nog andere cholesterolbevattende voedingsmiddelen toe zoals room of garnalen, dan zal het cholesterolgehalte uiteraard verder oplopen. Wil je een gezond eigerecht op tafel zetten, let er dan op om niet te veel (verzadigd) vet en zout toe te voegen. Breng een omelet bijvoorbeeld vooral op smaak met verse kruiden en groenten.

## MAG IK RAUWE EIEREN ETEN?

Risicogroepen zoals jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verminderde weerstand worden afgeraden om rauwe eieren en zelfgemaakte gerechten met rauwe eieren te eten (bv. zelfgemaakte mayonaise, chocolademousse en bavarois). Mogelijke boosdoeners zijn enkele types van Salmonella die weliswaar nog maar zelden voorkomen in eieren. Eieren koken of bakken doodt de bacteriën.

## DUTCH BABY MET APPEL, PEER EN ROOD FRUIT



Dutch baby is een pannenkoek die in de oven gebakken wordt. Het resultaat is een heerlijk luchtige pannenkoek die nog lekkerder smaakt met fruit van bij ons.

### Ingrediënten

1 Jonagold appel  
1 Conference peer

### Pannenkoeken

4 eieren  
160 ml melk  
80 g bloem  
1 tl vanille- extract  
zout  
1 tl kaneelpoeder  
2 el gesmolten boter

### Afwerking

80 g gemengd rood fruit  
enkele blaadjes munt  
honing  
hagelslag  
poedersuiker  
boter

### Recept

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Snijd de appel en de peer in partjes en snijd de partjes in dunne plakjes.  
Bak de plakjes in een ovenbestendige pan in boter beetgaar.

Mix de eieren met de melk, bloem, vanille-extract, snuf zout, kaneel en 2 el gesmolten boter glad. Giet het beslag over de appel- en peerplakjes en zet 25 minuten in de oven.  
Werk de Dutch baby af met het rood fruit, munt, honing, poedersuiker en hagelslag.

## EIEREN IN PITTIGE SAUS MET BLOEMKOLRIJST



Laat je eieren sudderen in een smaakvolle en pittige tomatensaus. Serveer met bloemkoolrijst voor een extra groenteboost.

### Ingrediënten

3 uien  
1 sjalot  
2 teentjes knoflook  
bosje koriander  
1 kleine bloemkool  
2 el harissa  
2 el tomatenpuree  
1 el bruine suiker  
300 ml passata  
8 eieren  
200 ml kokosroom  
200 ml water  
2 laurierblaadjes  
1 el gemberpoeder  
1 tl vissaus  
plantaardige olie  
peper en zout

## Recept

Kook de eieren in 8 minuten hard. Spoel ze daarna onder koud water en pel ze. Zet even apart.

Pel de uien en snijd ze grof. Doe ze samen met de gepelde look, harissa, tomatenpuree, suiker, vissaus, passata, gemberpoeder en 4 el olie in een blender en mix glad. Of mix fijn met keukenmixer.

Breng de saus op een zacht vuur aan de kook. Meng er de kokosroom, laurierblaadjes en water onder en laat 5 minuten sudderen.

Leg de eieren in de saus en laat nog eens 10 minuten verder sudderen.

Pel en snipper de sjalot fijn.

## KRUIDIGE PANNENKOEK MET ROMIGE KIP EN CHAMPIGNONS



Ben jij geen zoetekauw, dan is dit recept voor jou. Kip en champignons, dat zijn beste maatjes en de kruiden in deze pannenkoek maken van dit gerecht een topper.

### Ingrediënten

voor de pannenkoeken:

2 eieren

150 ml melk

100 g bloem

3 el gesmolten boter

zout

100 ml water

12 blaadjes basilicum

1/2 bosje peterselie

Bakboter

voor de vulling:

2 el olijfolie

500 g portobello en gewone champignons

200 g gerookte kippenborst

2 el boter

2 el bloem

300 ml melk

nootmuskaat

100 g Parmezaanse kaas

zout en peper

8 el bladpeterselie + enkele takjes

1 blikje maïs

4 lente-uitjes

## Recept

Maak de pannenkoeken

Meng de eieren met de melk en bloem. Voeg de gesmolten boter, water en weinig zout toe en roer het geheel om tot een stevig beslag. Mix er de verse kruiden in met een staafmixer.

Bak de pannenkoeken in een hete pan met bakboter. Draai ze na ongeveer 30 seconden om en bak nog een 10-tal seconden. Verzamel ze op een groot bord. Met dit beslag maak je ongeveer 10 pannenkoeken.

Maak de vulling

Snijd de champignons in schijfjes. Snijd de lente-uitjes in fijne ringen.

Neem een ruime pan en verwarm de 2 el olijfolie op een middelhoog vuur. Voeg de champignons toe, kruid met peper en zout toe en bak tot ze zacht zijn.

Maak een roux. Smelt 2 el boter in de pan op een matig vuur en voeg de bloem toe. Laat het mengsel al roerend met een garde een beetje 'opdrogen' tot er een heerlijke biscuitgeur vrijkomt.

Voeg vervolgens de melk toe. Roer alles goed tot het mengsel begint te pruttelen en in te dikken. Haal van het vuur.

Breng de saus op smaak met nootmuskaat, Parmezaanse kaas en zout en peper. Giet de kaassaus bij de champignons en roer om.

Snijd de gerookte kippenborst in stukjes en spoel de maïs. Meng deze samen met de bladpeterselie onder de romige champignons.

Leg de pannenkoek open en lepel er een lepel vulling op.

Start in het midden, van boven naar onder. Vouw de zijkanten dicht en bestrooi het geheel met lente-uitjes. Werk af gemalen peper en een takje bladpeterselie.

## TOAST MET HAM, EI EN GEPEKELDE UI

Eet jij graag boterhammen met hesp maar wil je het graag eens specialer? Toast je brood, voeg een gekookt eitje toe en maak het extra speciaal door af te werken met gepekeld uien.

### Ingrediënten

1 bol look

handvol kiemblaadjes of waterkers

6 eieren

500 g gekookte Meesterlyck ham

8 sneetjes speltbrood of zuurdesem

olijfolie



peper en zout

Voor de gepekelde uien:  
2 grote rode uien, in ringen  
150 ml witte wijnazijn  
2 el suiker

### Recept

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Bestrijk de bol look met olijfolie, wikkel in aluminiumfolie en plaats 30 minuten in de oven.  
Breng voor de gepekelde uien de azijn aan de kook samen met de suiker en een scheutje water. Roer tot de suiker is opgelost.  
Giet vervolgens het mengsel over de rode uiringen en laat 15 minuten staan.  
Haal de look uit de oven en laat afkoelen. Pers het vruchtvlees uit de lookteentjes en roer wat los in een klein kommetje.  
Kook de eieren half hard in 6 minuten. Spoel onder koud water, pel ze en snijd in partjes. Bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout.  
Rooster de sneetjes brood goudbruin in een broodrooster. Bestrijk met de look en beleg met de eieren. Verdeel er de gepekelde ui en de plakjes ham over. Werk af met de kiemen en kruid extra bij met peper. Serveer meteen.



## Promotiemateriaal ei



### BESTELFORMULIER PROMOTIEMATERIAAL EI

terug mailen naar [carine.vos@landsbond-beenhouders.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouders.be) of faxen naar 02/736 64 93

- Altijd tijd voor een ei (per 100 stuks)
- Van ei tot Z... (per 100 stuks)

Naam..... Voornaam: .....

Straat + nr: .....

Gemeente + postnummer: .....

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

Datum..... Handtekening: .....



100 %  
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,  
jij dan toch ook!

# BELGISCH WAGYU

## 3 RECEPTEN MET BAL VAN SCHOUDER

### Gerookte Wagyu ramen 4 pers

#### INGREDIENTEN

800 gr wagyu ( bal van de schouder)

#### Vr de bouillon

2 liter rund bouillon  
5 pijpajuin  
1 soeplepel versgeraspte gember  
1 teentje look  
40 gr. Rode miso pasta  
250 gr ramen noedels  
limoen sap

#### Vr de afwerking

200 gr gebakken shiitakes  
1 soeplepel vissaus  
1/4 spitskool in julienne  
1 rode banaan paprika  
4 zachtgekookte eieren  
1 soeplepel sesamololie  
1 rode chili

#### WERKWIJZE

##### Vorbereiding Ramen noedels

Stoof de geraspte gember, look en 4 van de fijngesneden pijpajuin met olie in een grote pot. Voeg de rode miso pasta toe en laat 2 minuten simmeren en voeg dan de ronds bouillon toe. Proef en kruid dan af met limoensap. Laat alles zachtjes pruttelen op een laag vuurtje en voeg de sesamololie toe net voor het opdienen.



##### Vorbereiding gerookte Wagyu

Bereid de BBQ voor voor het indirect roken op een lage temperatuur (100 graden). Voeg de rooksplinters toe aan de houtskool en rook tot kern 48°C Na het roken verwijder het vlees van de BBQ en kleur het vlees aan op een zo heet mogelijke temperatuur op de BBQ.

##### Vorbereiding toppings

Snijd de banaan paprika, rode peper en de pijpajuin zo fijn mogelijk. snijd dunne plakjes van de shiitake , bak deze aan in een steelpan en blus met de vissaus. Kook een ei voor 4 minuten (zacht gekookt). Laat afkoelen en verwijfd voorzichtig de schaal.

##### Afwerking

Kook de noedels in de bouillon. Neem een diep bord en voeg het overige garnituur samen met de noedels toe. Overgiet met bouillon en werk af met fijngehakte rode peper, ei en het dungsnesden gerookt Wagyu vlees.



**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
1785 Merchtem  
Belgium

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

## Broodje Wagyu rosbeef met truffel en duxelle

### 4 pers

#### INGREDIENTEN

4 witte broodjes  
100 gr Fontina kaas  
Rucola salade

#### Rosbeef

300 ml. Extra virgin olie  
400 gr Wagyu  
1 soeplepel rozemarijn en tijm fijngenhakt  
2 teentjes look  
1/2 theelepels zwarte peper

#### Champignon duxelle

50 gr champignon de paris  
1 theelepels rozemarijn en thijm fijngenhakt  
50 ml olijfolie

#### Aardappel zure room

100 gr belle de fontenai aardappel  
200 gr zure room  
5 gr zwarte truffel gehakt.

#### WERKWIJZE

##### Vlees

Marineer het vlees met tijm, rozemarijn en olijfolie overnacht afgedekt in de koelkast. Voorverwarm de oven op 220°C en bak het vlees gedurende 20 min. in de oven tot kern temperatuur van 55°C. Laat het vlees 20 min. rusten en snijd het vervolgens in dunne plakjes.



##### Duxelle champignons

Verwarm de oven op 190°C. Vermeng de champignons samen met tijm, look, rozemarijn en ½ van de olijfolie. Plaats alles in de oven gedurende 20 min. Mix alles samen in een blender samen met de overige olijfolie.

##### Aardappel zure room en truffel.

Kook de aardappelen in de schil gedurende 25 min in gezouten water. Giet af en verwijder de schil van de aardappelen. pureer de aardappelen en voeg de overige ingrediënten toe. Werk af met peper en zout.

##### Afwerking.

Verwarm de grill op hoge temperatuur.

Bedek de bodems met duxelle, vlees en kaas.

Plaats vervolgens onder de grill zodat de kaas gesmolten is.

Bedek de bovenzijde met aardappel salade en rucola.

## Teriyake Wagyu brochetje

#### INGREDIENTEN

60 gr sojasaus  
100 gr water  
6 soeplepels honing  
1 theelepels rijstazijn  
1 soeplepel mirin  
1/2 theelepels sesamolie  
1 theelepels geraspte gember  
1 soeplepel maïzena  
1 kilo Wagyu in blokjes  
240 gr verse ananas in blokjes  
120 gr rode ui in blokjes  
1 soeplepel gesneden bosajuin  
2 soeplepels koriander blaadjes

#### WERKWIJZE

Meng de sojasaus, water, honing, mirin, sesamolie, gember en look samen in een grote kom.

Houd 60 gr van de marinade apart in een kommetje.

Marineer het vlees gedurende minimum 30 min. In de marinade.

Drenk de stokjes gedurende 30 min. In water voor het verbranden te voorkomen op de grill.



Verwarm de overige teriyaki saus in een steelpannetje en voeg al roerend de maïzena toe en breng aan de kook.

Steek het vlees, ananas en rode ui op de stokjes.

Gril de brochettes gedurende 2 minuten aan elke kant.

Laat het vlees rusten, bestrijk met marinade en werk af met sesamzaad en pijpajuin.



100 %  
BELGISCH

#kooplokaal

Jouw klant koopt lokaal,  
jij dan toch ook!

# BELGISCH WAGYU



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

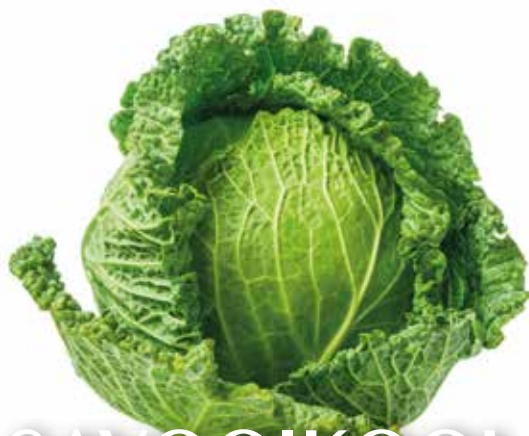


**HOF VAN OSSEL**  
WAGYU BEEF

**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
1785 Merchtem  
Belgium

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

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS



# SAVOOIKOOL

## GROENTE VAN DE MAAND

### HOELANG KAN JE SAVOOIKOOL BEWAREN, EN IS SAVOOIKOOL INVRIEZEN MOGELIJK?

Savooikool is een op-en-top wintergroente. Deze sterke knaaap heeft dan ook niet het minste probleem met koude temperaturen. Koelkast noch diepvries krijgen savooikool klein. Deze groente is een rasechte bewaarkampioen.

Er bestaat groene savooikool en gele savooikool. De bewaarmogelijkheden verschillen een beetje: opletten dus.

### HOELANG SAVOOIKOOL BEWAREN?

- In de koelkast blijft groene savooi ongeveer een week goed. Gele savooikool kan je tot 2 weken bewaren.
- Aangesneden savooi blijft 2 dagen goed in de ijskast.
- Een volle kool kan je op een droge, donkere plek zelfs enkele weken buiten de koelkast bewaren.
- In de diepvries is savooikool tot 12 maanden houdbaar.

### SAVOOIKOOL BEWAREN, HOE DOE JE DAT?

- Savooikool moet ademen. Bewaar de kool daarom in een open papieren zak.
- Aangesneden savooi hou je beter afgedekt onder huishoudfolie.
- Savooikool invriezen gaat prima, wel even blancheren. Zo blijft de smaak het best bewaard. Je kan de kool nadien met een gebruiken alsof het een vers exemplaar is. Ontdooien hoeft niet.

### HOE SAVOOIKOOL BLANCHEREN?

Snij de schoongemaakte bladeren in repen en dompel ze twee minuten onder in kokend water. Daarna even afspoelen onder koud water en de savooikool is klaar voor de diepvries.

### SAVOOIKOOL INVRIEZEN, KLAAR VOOR GEBRUIK

In plaats van geblancheerde savooikool in te vriezen, kan je natuurlijk ook bereide gerechten met savooi invriezen. Bij een

acute goesting in savooikool tover je in een oogwenk de allerlekkerste gerechten uit de diepvries.

Een stevige maaltijdsop met rundvlees bijvoorbeeld, even opwarmen en je kan beginnen slurpen. Of een originele vegetarische lasagne. Een gegarandeerde culinaire verrassing die kant-en-klaar in de diepvries wacht op jou en je gasten.

### SAVOOIKOOL KLAARMAKEN, 5 X ANDERS

Savooikool of groene kool is een fantastische wintergroente. Het is een hartige kanjer met een zachte smaak. En savooikool klaarmaken, dat kan je op verschillende manieren. Stoven, wokken, verwerken in een puree of ovenschotel... de mogelijkheden zijn eindeloos. Wij geven je tips en zetten onze favoriete recepten met savooikool op een rijtje.

### VEGETARISCHE LASAGNE MET SEIZOENS-GROENTEN

Groentenlasagne met seizoensgebonden Belgische groenten.



### Ingrediënten

6 à 8 lasagnevellen

peper

zout

3 stronkjes witloof, in reepjes gesneden

roomboter

½ savooikool, in reepjes gesneden

3 stengels prei, in ringen gesneden

½ l groentebouillon

2 eetlepels bloem

½ l melk

nootmuskaat

125 g geraspte oude kaas

### Recept

Kook de lasagnevellen 5 minuten in water met wat zout en laat ze naast elkaar uitlekken op een keukenhanddoek.

Stoof elke groente apart in boter en breng op smaak met peper en zout. Beboter een ovalen ovenschaal. Schep de prei op de bodem en overgiet met een beetje bouillon. Leg hierop de lasagnevellen. Schep de kool erin en giet er wat bouillon over. Eindig met het witloof.

Verhit 2 eetlepels boter in een pannetje en voeg de bloem toe. Roer goed en laat minstens 1 minuut bakken. Giet er dan al roerend de melk bij. Roer tot u een gebonden saus hebt. Breng op smaak met peper en nootmuskaat en haal van het vuur. Voeg nu de kaas toe en roer goed.

Giet de saus over de lasagne en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven (200°C).

### BLADERDEEGWAFEL MET KAAS EN SAVOOIKOOLPESTO



Een hartige wafel, het klinkt misschien wat vreemd maar, geloof ons, deze bladerdeegwafel met gesmolten kaas en pesto van savooikool is o-ver-heerlijk

### Ingrediënten

2 rollen bladerdeeg

100 g savooikoolbladeren

handvol peterselie

1 el citroensap

40 g pijnboompitten, geroosterd

1 teentje knoflook

120 g Brie L'Exquis

olijfolie

peper en zout

### Recept

Snij de harde nerf van de savooikool weg en blancheer de bladeren 5 minuten in licht gezouten water.

Giet af en doe alles samen met de peterselie, citroensap, pijnboompitten, gepelde look en een flinke scheut olijfolie in een blender. Mix glad en kruid met peper en zout.

Laat het wafelijzer warm worden.

Snij de korsten van de kaas weg en snijd de kaas in dunne plakjes.

Rol het bladerdeeg open en steek er 8 cirkels van 10 cm diameter uit. Bestrijk 4 bladerdeeggrondjes met de savooikoolpesto en beleg met plakjes kaas. Laat een randje deeg van 1 cm vrij en bestrijk dat met water. Leg er een tweede deeggrondje bovenop.

Bak de wafeltjes goudbruin.

### TORTILLA MET GESTOOFDE SAVOOI EN GEGRILDE BOERENKOOI MET BRUGGE BLOMME



Zin in een lekkere, snelle hap? Dan is een tortilla maken een goed idee. Deze winterse variant met boerenkool, savooikool en Belgische kaas zal je zeker doen smelten.

### Ingrediënten

8 tortilla's

1/3 savooikool

20 g boter

2 el olijfolie

2 teentjes look, fijngesneden

8 blaadjes salie

8 bladeren boerenkool

1 el olijfolie

peper en zout

250 g Brugge Blomme

### Recept

Verwijder de harde buitenste bladeren van de savooikool. Was de kool zorgvuldig. Snijd per blad de witte kern eruit. Snijd de koolbladeren daarna in repen van ca. twee centimeter.

Smelt de boter in een ruime pan. Stoof de look en de fijngesneden salie kort in de boter. Voeg de reepjes savooi toe en stoof de bladeren langzaam gaar. Sommige koolreepjes zullen lichtjes karamelliseren terwijl de stevigere delen mooi zacht worden.

Was ondertussen de boerenkool grondig. Verwijder telkens de

harde nerf en snijd het blad in fijne reepjes. Lepel 2 el olijfolie eroverheen, breng op smaak met peper & zout en masseer de bladeren.

Snijd de Brugge Blomme in schijfjes.

Verwarm een ruime grillpan met 1 el olijfolie. Leg de boerenkool op de grillpan en grill tot de blaadjes lichtjes beginnen te bruinen. Haal ze van de grill en houd opzij.

Leg een tortilla op de grill, beleg deze met Brugge Blomme, verdeel de savooi hierover en schep telkens een beetje boerenkool erbovenop. Leg opnieuw een tortilla erbovenop en grill kort tot de kaas smelt. Draai de tortilla voorzichtig om en bak ook de andere kant. Snijd in kwarten en serveer meteen. Herhaal deze stappen tot de tortilla's op zijn.

## STOOMPAKKETJES VAN KIP EN GEMBER



### Ingrediënten

1 Chinese of savooikool  
1 pakje jonge spinazie  
1 verse chilipeper  
1 duimdik stuk gember (fijngesnipperd)  
1 teentje knoflook (fijngesnipperd)  
2 el sojasaus  
2 el mirin (Japanse kookwijn) of droge sherry  
enkele druppels sesamololie  
vijfkruidentpoeder  
2 el geroosterde sesamzaadjes  
arachideolie  
peper en zout

Voor de vulling:

400 g ijskoude kipfilet  
1 eiwit  
½ dl ijskoude room  
1 teentje knoflook  
1 duimdik stuk gember  
peper en zout

### Recept

Maal alle ingrediënten voor de vulling fijn in een cutter. Zet terug koud.  
Haal de mooie buitenste bladeren van de kool en blancheer ze een minuutje om ze makkelijker te kunnen behandelen. Verwijder de grootste nerven en maak pakketjes met de vulling. Stoom in ongeveer 15 minuten gaar. Strooi er wat fijngesnipperde chilipeper over.  
Snijd de rest van de kool in grove stukken. Verwarm de olie in

een wok. Roerbak de gember en look 1 minuut. Voeg de kool toe, kruid met vijfkruidentpoeder, peper en zout en bak nog eens 2 minuten. Blus met de mirin en de sojasaus. Voeg dan pas de spinazie toe en haal na 1 minuut van het vuur. Werk de groenten af met de geroosterde sesamzaadjes en de sesamololie.

## AARDAPPEL- EN ERWTENPUREE MET SAVOOIKOOL EN VARKENSKROONTJE



Met aardappelen-erwtenspuree eet je op een leuke manier extra groenten. Ideaal voor kinderen! Lekker met savooikool en varkenskroontje.

### Ingrediënten

700 g bloemige aardappelen (ongeveer 7 grote aardappelen)  
1 varkenskroontje voor vier personen (800 g)  
300 g verse of diepvrieserwten  
½ savooikool  
1 sjalot  
2 dl bruine fond  
3 el graanmosterd  
enkele el olijfolie  
100 g boter  
1 handvol dragonblaadjes  
peper en zout

### Recept

Voor de savooikool:

Maak de savooikool schoon en snijd in slierten. Blancheer in licht gezouten water en spoel onder koud stromend water. Zet aan de kant.

Voor de puree:

Schil de aardappelen en gaar in licht gezouten water. Gaar intussen ook de erwten.

Giet beiden af en pureer. Voeg hierbij 50 g boter en kruid met peper en zout.

Voor het varkenskroontje:

Kruid het varkenskroontje met peper en zout. Zet een pan op het vuur met een beetje boter en olijfolie en schroeï het vlees dicht langs alle zijden.

Leg in een braadschaal en bak gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Kook de bruine fond lichtjes in met de graanmosterd.

Kruid met peper en zout.

Stoof voor het serveren de savooi even op in boter met een gesnipperde sjalot en gehakte dragon.

Serveer de puree met het varkenskroontje, savooi en enkele lepels van de saus.





Wanneer de krachten weggaan  
Is het niet de dood, maar de bevrijding.  
Ik ga weg met een gelukkig hart,  
Ik was goed omringd.



**De heer Jean  
SLACHMUYLDERS**  
Weduwnaar in  
eerste huwelijk van  
Mevrouw Paulette  
TITEUX  
Echtgenoot van  
Mevrouw Maddy  
ZEMER

Erevoorzitter van de "Confrérie Royale des  
Bouchers de Saint-Hubert et environs"  
Emeritus Eredeken van de Arbeid  
Stichtend lid van de Grootorde van de  
Belgische Slagers  
Oud-Schatbewaarder van de Landsbond der  
Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van  
België

Geboren te Saint-Hubert op 23 augustus 1925 en daar  
overleden op 1 september 2020, getroost door het  
sacrament van de zieken.

Wordt U met verdriet medegedeeld door:

Maddy ZEMER, zijn geliefde vrouw,  
Jean (+) en Anne SLACHMUYLDERS-WAUTHIER,  
Véronique en Éric

Élise,  
Jean-François en Virginie,  
Noélie en Timoté,

Joëlle en Jean-Claude DELBAUVE-DELMOTTE,  
Damien en Laura,  
Lucas en Léa,

Céline en Julien,  
Romain en Alysso,

Anne en Éric THIRY-DELMOTTE,

Lionel en Roxanne,

Loan,

Mathias en Coline,

Clara en Nicolas,

zijn kinderen, kleinkinderen  
en achterkleinkinderen,

Luc (+) en Thérèse SLACHMUYLDERS-JORIS,  
hun kinderen, kleinkinderen en  
achterkleinkinderen,

Michel (+) en Gaby SLACHMUYLDERS-DESSOY,

hun kinderen, kleinkinderen en  
achterkleinkinderen,

zijn broers,

Zijn peetzonen, peetdochters, neven, nichten en  
aanverwante families,

Al zijn vrienden en vriendinnen.

De familie dankt Dr. Philippe Paquet en het hele  
verplegend personeel voor hun vriendelijkheid en hun  
professionalisme.

# de Belgische Beenhouwerij



**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 21 SEPT 2020**

*Te gebruiken prijsvorken*

REFERENTIEPERIODE

17/08/20 tot 23/08/20

24/08/20 tot 30/08/20

31/08/20 tot 6/09/20

7/09/20 tot 13/09/20

*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

VARKENVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,27 en +
2	€ 2,15 tot minder dan € 2,27
3	minder dan € 2,15

KALENDER

27/09/2020	Het feest van Saint-Hubert 2020 werd geannuleerd. Volgend jaar staat het feest van Saint-Hubert gepland op 3 oktober 2021.
7/02/2021 tot 9/02/2021	Saveurs & Métiers Namen
21/03/2021 tot 23/03/2021	Tavola Kortrijk
27/04/2021	Dag van de West-Vlaamse slager
26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

**BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN**

Onze volgende uitgave verschijnt op 18/10/2020. Alle artikels, mededelingen, kleine  
aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor  
06/10/2020. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave  
van november 2020.

40-343792-1

Centre funéraire

**MAGNAN • Nicolas MOINY** 061/27 89 16

SAINT-HUBERT, LIBRAMONT, LIBIN, NASSOIGNE, SAINTE-ODE et toutes régions

# Penne nero scampi curry

recept voor 8 kg

2,5 kg penne (gaar)

Indien je start met ongekookte pasta neem dan 1 kg.

Kan zeker ook met spirelli/fusilli/farfalle.

1,5 kg scampi's (gepeld en ontdaan van darmkanaal)

250 g erwten (diepvries)

½ kg g bimi (heel kort geblancheerd)

½ kg champignons gebakken

Wij kozen voor shiitake. Kastanjechampignons zijn ook top.

30 g **Verstegen Spicemix del Mondo Takoyaki**

2 l **Verstegen Kerriesaus warm up**

vetstof: boter, olie of kokosolie

(bij voorkeur geen olijfolie)

ideaal als  
**TAKE  
AWAY**



Bak de scampi's en kruid met de Spicemix del Mondo Takoyaki.

Neem een decoratieve schotel en bedek de bodem met de Kerriesaus.

Meng alle overige ingrediënten en leg deze in de decoratieve schotel.

Voor extra cachet en smaak, werk af met zeekraal.

Wij kozen voor penne nero, gemaakt met inktvisinkt.

Heel lekker en super decoratief.



**BIMI**

OOK GEKEND ALS ASPERGEBROCCOLI OF BABYBROCCOLI.

BIMI IS EEN SUPERGROENTE: ANTIOXIDANT, VITAMINEBOM,

OMEGA 3, IJZER EN VEZELS.

# Kipvinken chimichurri

recept voor 20 stuks

20 mooie dunne lapjes kipfilet

1 kg gekruid kipgehakt

40 dunne sneetjes

gezouten spek

30 g **Verstegen Spicemix del**

**Mondo Chimichurri**

50 g zongedroogde

tomaten in stukjes

70 g geraspte mozzarella

**Verstegen Schnitzelmix**

**Chimichurri**

20 decoratieve prikkers

pijpajuin

Tip: Verstegen

Bamboosticks looped

Meng het gehakt met de Spicemix del Mondo Chimichurri, mozzarella, stukjes tomaat en pijpajuin.

Leg de kiplapjes mooi plat en beleg telkens met speklapje en 50 g van het kipgehakt.

Rol mooi in en rol dan door de Schnitzelmix Chimichurri. Omrol met speklapje en zet vast met een decoratieve prikker.

Heerlijk met: puree van zoete aardappel met edamame.

**BALLETJES VERSIE**

(FONDUE, GOURMET, TEPPANYAKI, APERO, TAPAS)

MENG HET GEHAKT MET DE SPICEMIX DEL MONDO CHIMICHURRI/ TOMAAT/ MOZZARELLA.

ROL DOOR DE SCHNITZELMIX CHIMICHURRI EN GEBRUIK EEN DECORATIEVE PRIKKER.



# Puree van zoete aardappel met edamame

recept voor +- 3,5 kg

2 kg puree van zoete aardappel  
(te koop diepgevroren)  
1 kg aardappelpuree  
½ kg edamame boontjes  
(diepvries)  
platte peterselie  
Verse bieslook of **Verstegen  
Bieslookringen  
gesneden vriesgedroogd**  
70 g **Verstegen World Grill  
African Sunshine**

Meng de zoete aardappelpuree met de aardappelpuree en de World Grill African Sunshine. Meng met 2/3 van de edamame, peterselie en bieslook. Presenteer in een decoratieve schotel. Werk af met de resterende edamame.

ideaal als  
**TAKE  
AWAY**



**TIP VOOR EXTRA UITSTRALING**  
MENG ½ KG WEDGES/ BLOKJES/ FRIETJES VAN ZOETE AARDAPPEL MET 20 G WORLD GRILL AFRICAN SUNSHINE EN BAK 20 MIN. OP 180 GRADEN. WERK HIER DE SCHOTEL MEE AF.



# Varkens côte à l'os met dragon en mosterd

recept voor 10 stuks

10 stuks côte à l'os van  
varken (*casseleerrib*)  
1,5 l **Verstegen  
Bearnaisesaus warm up**  
40 g graanmosterd

Grill de côte à l'os kort op de grillplaat voor mooie quadrage. Meng de Bearnaisesaus met de graanmosterd. Presenteer in een decoratieve schaal.

Werk extra af met verse kervel en dragon of Verstegen Kervel vriesgedroogd / Verstegen Dragon vriesgedroogd.

## SIDE DISH: CRISPY SCHORSENEREN

1 KG SCHORSENEREN (GAAR)  
300 G SNAP PEAS (GEBLANCHEERD)  
100 G ZONGEDROOGDE TOMATEN  
40 G VERSTEGEN WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER  
WERK AF MET VERSTEGEN SEASON PEPPER HARISSA  
OF SEASON PEPPER ARABIATTA



HAVE A TASTY

# Fall and Winter

NAJAARSTOPPERS



**Meer info  
of recepten?**

Contacteer uw  
Verstegen-  
vertegenwoordiger.

*Enjoy great taste*