



Artisan fine meats
from Belgium



www.artisanfinemeats.be



Kære kødelsker,
Velkommen til belgiske kødprodukter af høj kvalitet!

Sammen med belgisk øl, belgisk chokolade og de legendariske belgiske cykelryttere, passer disse produkter perfekt på listen med specialiteter, som belgierne med god grund er stolte af. De lever op til de strengeste kvalitetsstandarder, og så indgår de i et bredt sortiment af kødprodukter. Takket være de mange lokale slagtere, som fortsætter med at findyrke deres lokale smage, vil producenter af belgisk kød af høj kvalitet være i stand til at tilbyde dig et produkt, som på alle måder lever op til dine kunders krav.

Hvis du har en forespørgsel om en usædvanlig smag eller emballage, vil vi med glæde lede efter et svar til dig. At finde løsninger og at forny er en del af at være belgier. Meget ofte har vi vores rødder i uafhængige ekspertfirmaer, som har videregivet deres autenticitet til os og har brændt for et produkt fuld af smag. Og det er noget, dine kunder kan smage!

God fornøjelse,

De belgiske kødproduktleverandører



www.artisanfinemeats.be

Indhold



Kvalitet

8

Kvalitet er et grundlæggende princip for belgiske kødproducenter. De fremstiller autentiske kødprodukter med en faglig dygtighed, der er blevet givet videre gennem adskillige generationer.

Fødevarerikkerhed

12

Det belgiske agentur for fødevarerikkerhed står inde for sporbarhed og fødevarerikkerhed i Belgien. Den 'belgiske måde' med hensyn til selvregulering af fødevarerikkerhed er internationalt anerkendt.

Fleksibilitet & produktsortiment

20

Belgiske kødfirmaer er fleksible på alle områder. Deres styrke er at handle på mange forskellige smage og opskrifter.

Smage & autenticitet

30

Belgien har stadig mange slagtere, som fremstiller deres eget charcuteri, og som holder sig til de traditionelle smage og skikke i de områder, hvor de holder til. De inspirerer vores kødproduktproducenter, som meget ofte har udviklet sig fra at være små slagtermestre.

Innovation

38

I Belgien starter faglig dygtighed og innovation i skolen. Belgiske slagteriskoler underviser ikke kun deres elever i den nødvendige og praktiske viden, men lærer dem også at udvikle deres egen charcuteri.



“Vores procedurer for
fødevaresikkerhed er blandt
Europas mest strikse.”

Anneleen Vandewynckel, direktør, Fenavian.



Der hersker ingen tvivl om, at belgisk kød er af højeste kvalitet, at de belgiske kontrolmetoder er blandt Europas mest strikse, og at produkterne bliver fremstillet med stor respekt for fødevaresikkerhed. Vi fremstiller autentiske kødprodukter med en faglig dygtighed, der er blevet givet videre gennem århundreder.

KVALITET

Kvalitet er altid en del af belgiske kødbehandlingsfirmaer. Kvaliteten gælder ikke kun råvarer og færdige produkter, men også produktkontrol, ledelse, fleksibilitet, bæredygtighed og fødevaresikkerhed. Det begyndte for over 2000 år siden. Allerede dengang tog romerne saltet belgisk skinke med hjem. Dengang var befolkningen i det område, som nu er Belgien, blandt de første i Europa til at konservere kød. Dette er altså en tradition, der har eksisteret i århundreder, og som nu er præget af mange forskellige produkter og selskaber, som er rettet mod både de lokale markeder og dem i udlandet. Fenavianden, den landsdækkende sammenslutning af kødproducenter (www.fenavian.be), støtter alle sine medlemmer ved at garantere den højest mulige kvalitet.

Belgiske kødprodukter er blandt de bedste i verden

Kvalitet, faglig dygtighed og en stærk historie.



Autentiske opskrifter overleveret fra generation til generation

Øl og chokolade er stadig Belgiens vigtigste eksportvarer. Kvalitet, faglig dygtighed og en stærk historie er forklaringen på deres succes. Vores charcuteris historie går endnu længere tilbage. Deres produktsortiment er meget varieret, autentisk og af høj kvalitet. Overalt i Belgien finder man et bredt udvalg af lokale kødprodukter, som er fremstillet med stor omhu og faglig dygtighed. Vores slagtere videregiver deres autentiske opskrifter fra generation til generation. De fleste af Belgiens kødproducenter kommer fra små slagterfamilier og gør ofte brug af deres forfædres originale opskrifter, som har autentiske smage. De voksede op med familiens håndværk og, ikke mindst, stor faglig stolthed.

Det er de allerbedste råvarer

”Belgiske kødproducenter arbejder hårdt, men er beskedne, og nogle gange for beskedne, med hensyn til kvaliteten af deres produkter”, siger **Anneleen Vandewynckel** og **Louis-Philippe Michielssen**, hhv. direktør og formand for Fenavian. ”Vi taler ikke nok om, hvor unikke og gode vi er. Kvaliteten af vores produkter er det udgangspunkt, der forbliver en fast del af hele produktionsproceduren. Vi forarbejder de bedste, ferske råvarer. Det belgiske landracesvin og vores

Belgian Blue er kendt for deres magre kød af høj kvalitet og fyldige smag. Men vi fremavler også nye svineracer, for eksempel Menapii-svinet, en forgænger for det galliske svin, som romerne holdt så meget af, og som vi nu forsøger at genoplive en 2000 år gammel tradition med.”

Sikker, bæredygtig og fleksibel

Alle trin i produktionsprocessen overvåges med en kvalitetskontrolprocedure. Anneleen Vandewynckel: ”Vores procedurer for fødevarer sikkerhed er blandt Europas mest strikse. Vores kødproducenter går også meget op i bæredygtighed, både socialt og med hensyn til produktionen. Vores selskaber investerer i spildevandsbehandling, varmeindvinding fra deres køleanlæg, solceller ...” Det er den eneste måde at sikre købere af belgiske kødprodukter, at de ikke blot får varer, som er af høj kvalitet og overholder fødevarerforordninger, men også at kulilteudledningen bliver holdt på et absolut minimum.

En anden af de belgiske producenters styrker er deres fleksibilitet. Louis-Philippe Michielssen: ”Vores kødproducenter forarbejder svinekød, oksekød, hestekød, lam, fjerkræ og vildt i en bred vifte af produkter. Belgiske kødfirmaer er de ultimative niche-selskaber. De er eksperter i



Louis-Philippe Michielssen og Anneleen Vandewynckel, formand og direktør for Fenavian.

at udvikle specifikke produkter og smage og kan hurtigt og fleksibelt reagere på kundens krav, både hjemme og i udlandet.”

Videnskabeligt baserede fornyelser

Belgiske kødproducenter har den nødvendige knowhow og ekspertise til at imødekomme deres kunders krav. De får også støtte fra mange forskningscentre. ”Vi har et meget dygtigt videnskabeligt team, som består af forskere fra mange universiteter både her og i udlandet”, fortæller Anneleen Vandewynckel os. ”Vi har også projekter med universiteterne i Maastricht (Holland), Reading (UK) og et forsøgsanlæg for fødevarerkonservering (Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari – SSICA) i

Parma (Italien). På den måde kan vi videnskabeligt understøtte alle innovationer og sammen med slagteriskolerne udvikle nye kulinariske muligheder for vores produkter og motivere fremtidens slagtere. Sammen med vores selskaber er vi i tæt kontakt med alle landbrugsorganisationerne både i Belgien og i udlandet, dyrefoderselskaber, slagterier og detailbranchen. Interaktionen i denne kæde gør os i stand til at reagere hurtigt og præcist på nye innovationsmetoder og anvendelser.”

Pålidelige

Louis-Philippe Michielssen konkluderer: ”En belgisk partner er en meget pålidelig partner. Vores selskaber har et ry, som går adskillige årtier tilbage, i nogle tilfælde endda over 100 år. De er pålidelige, både når det gælder produkter af permanent høj kvalitet, og når det gælder økonomi og logistik. Pålideligheden er en garanti for alle kunder, stor eller lille, som de arbejder sammen med.” 

www.fenavian.be

Fenavian vzw – Belgian Federation of Meat Products
Wetenschapsstraat 14 – BE-1040 Brussels
+32 2 550 17 58 – info@fenavian.be



“Overalt i Belgien finder man et bredt udvalg af lokale kødprodukter, som er fremstillet med stor omhu og faglig dygtighed.”

Louis-Philippe Michielssen, formand for Fenavian.



Fødevaresikkerhed er en tradition i Belgien. Det belgiske agentur for fødevaresikkerhed (FASFC) blev oprettet i 2002 og arbejder udelukkende med fødevaresikkerhed, deriblandt sporbarhed og selvregulering. Et centralt styret kontrolprogram kontrollerer alle producenter af kvalitetskød og deres leverandører, og det er enestående! Det giver alle købere af disse produkter og alle forbrugere en garanti for sikre kødprodukter af høj kvalitet.

FØDEVARESikkerhed

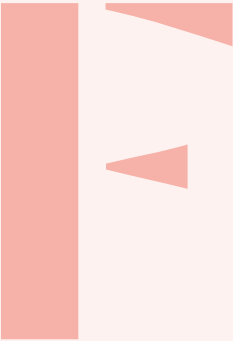


“Ikke kun producenterne af kvalitetskød skal leve op til forordninger og lovgivningen, deres leverandører skal også.”

Herman Diricks, direktør for FASFC.

Herman Diricks, direktør for FASFC

Ekstra garanti for sikkert slagtermesterkød ved hjælp af den belgiske måde.



“FASFC er et af de få agenturer, hvis eneste opgave er at overvåge et lands fødevaresikkerhed”, udtaler **Herman Diricks**, agenturets direktør. “Vi har ikke beføjelser til noget andet, hvilket ofte er tilfældet i andre lande. Fordelen er, at vi kan overvåge alle led i produktionen, fra gård til sandwich, og undersøge alle led hver for sig og kæden som en helhed.” Vores selvregulering giver belgisk fødevaresikkerhed en ekstra trumf: vi er det eneste land, hvor producenter af kvalitetskød og deres leverandører kan få deres selvregulerende system undersøgt af selvregulerings-guides i en autoriseret organisation. Det giver kunderne og dermed forbrugerne en ekstra garanti, når det gælder overholdelse af fødevaresikkerheden og lovgivningen.

Sporbarhed og fødevaresikkerhed

“Man har også selvregulering og guides i andre lande, men kun Belgien giver mulighed for at få ens selvreguleringssystem gennemgået og autoriseret eksternt. Dette system garanterer, at alle deltagere i kæden overholder fødevarelovgivningen til punkt og prikke,” forklarer Diricks. “Det er sådan, sporbarhed og fødevaresikkerhed går hånd i hånd. Alle led i kæden har lige stor betydning og gennemgår samme overvågning. Vi arbejder med fødevaresikkerhed på tre måder: besøg

hos producenterne af FASFC-medarbejdere, selvregulering hos producenterne og gennemgange foretaget af uafhængige certificeringsorganisationer.” Registrering og overvågning af manglende overholdelse inden for selvregulering er meget vigtig. Kort sagt, det afgør systemets anvendelighed.

FASFC overvåger også sporbarhed ved regelmæssigt at afholde øvelser, som involverer adskillige led i kæden. Det gør os i stand til altid at være forberedt på enhver krise og altid være på forkant. Denne konsekvente fremgangsmåde er blevet internationalt kendt som ‘den belgiske måde’.

Guides og checklister for hver aktivitet

Diricks understreger vigtigheden af selvregulering i selskaberne. “Grunden til, at vi har så mange redskaber, er at få selvreguleringen til at fungere gnidningsløst. Selskaberne har adgang til checklister, så de kan kontrollere sporbarheden fra selskab til selskab. Der er en guide for næsten alle aktiviteter i kæden med kødproduktion af høj kvalitet, og vi overvåger omhyggeligt, at de bliver anvendt af både producenterne og deres leverandører. Uanset om et selskab producerer eller transporterer dyrefoder, opdrætter, transporterer, slagter eller udskærer dyr eller gør dem til kødprodukter af høj kvalitet, så skal

hvert eneste led overholde lovgivningen for fødevaresikkerhed. Desuden bekræfter vi, om sporbarheden fungerer upåklageligt gennem hele systemet.”

Tillid og påskønnelse

Belgien og FASFC får ofte ros for deres ‘gode praksis inden for fødevaresikkerhed’, som skyldes deres ekspertise og sammenhængende system. “Hvis et selskab inden for fremstilling af kød af høj kvalitet er certificeret, så skal det også være et kvalitetsstempel for fødevaresikkerheden for det produkt,” siger Diricks. “Det er andre lande og interessenter klar over. Vores fremgangsmåde bliver påskønnet meget og skaber tillid. Når vi certificerer et selskab for deres fødevaresikkerhed, så sikrer vi, at andre lande betragter det som en tilstrækkelig garanti til at gå i vores fodspor. Det er et tegn på, at vores fremgangsmåde bliver anerkendt på internationalt niveau.”

Integreret i internationale standarder

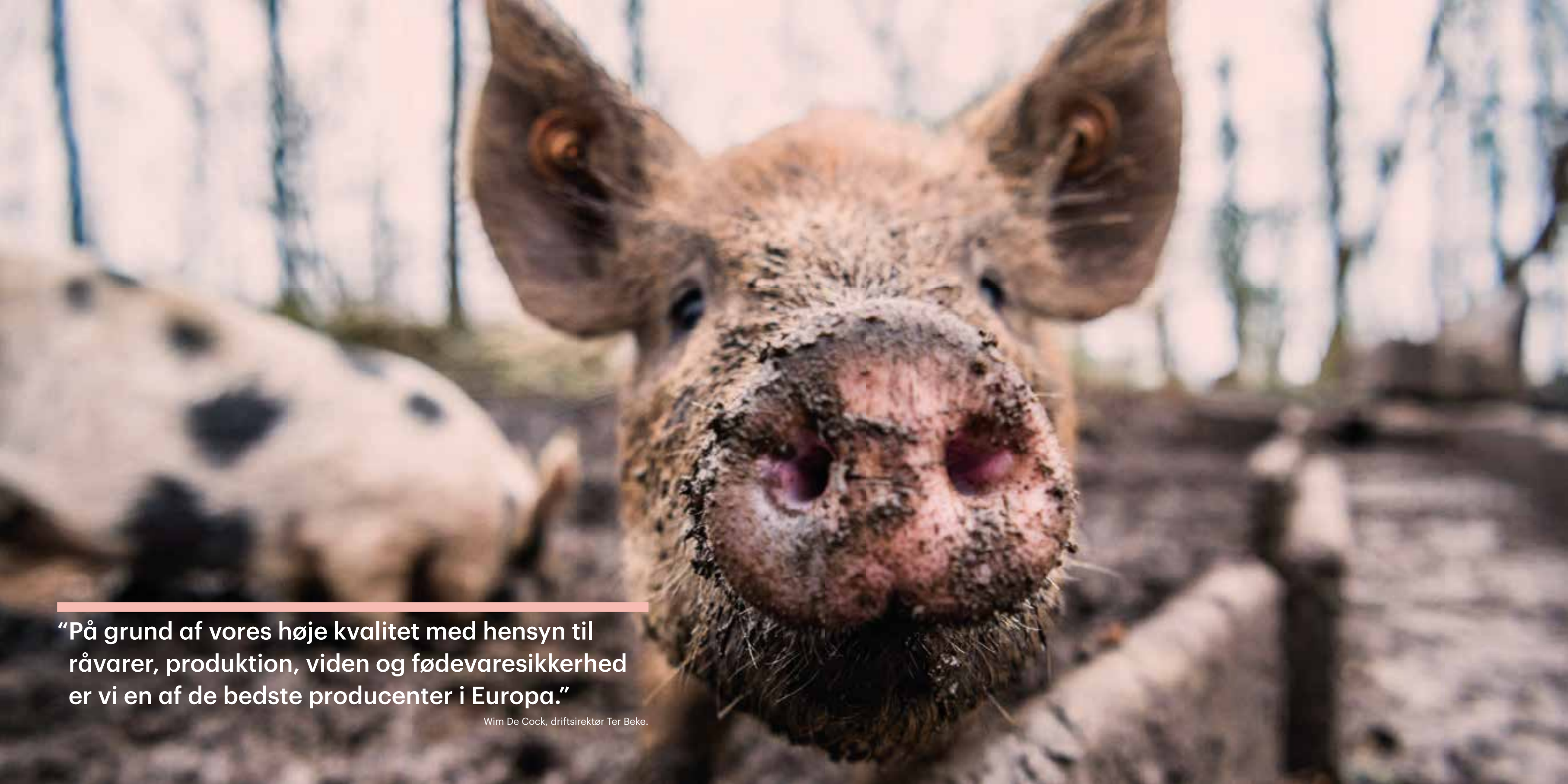
For at selskaber inden for kødprodukter af høj kvalitet skal kunne operere korrekt, er det vigtigt, at alle krav og systemer er integrerede og sammenhængende. Derfor kan FASFC's selvregulerings-guides kombineres med internationale standarder såsom ISO22000, GlobalGAP, BRC, IFS, etc. “Disse standarder har dog et bred horisontalt formål, og vores system

har et tydeligt vertikalt fokus: overholdelse af alle forordninger og al lovgivning med hensyn til fødevaresikkerhed. I kombination med de internationale standarder skaber dette det bedste system.”

Ingen indrømmelser på fødevaresikkerhed

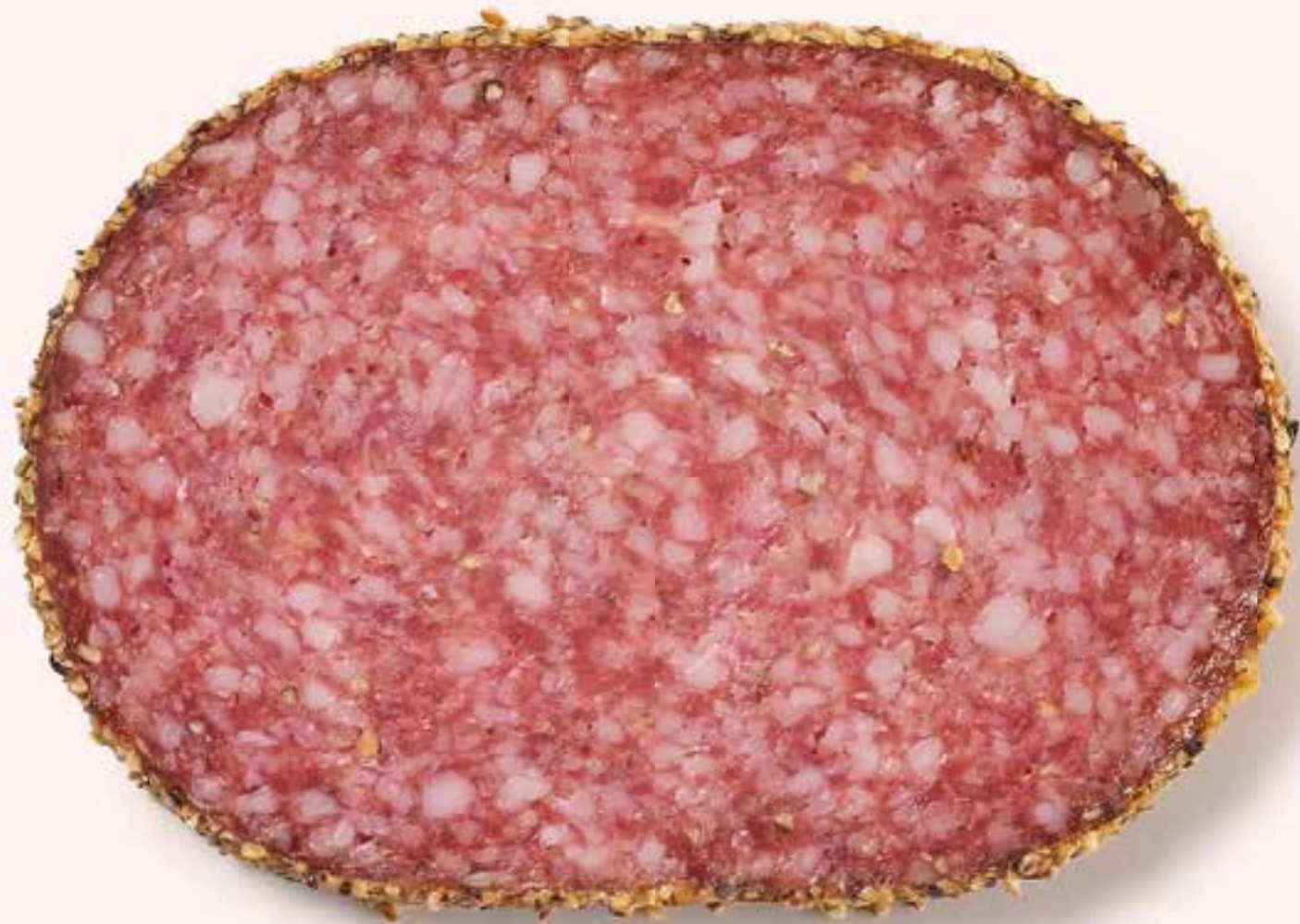
Selskaber i fødevarebranchen oplever hele tiden faldende fortjeneste, så er fødevaresikkerhed ikke dyr under disse omstændigheder? FASFC's direktør kunne ikke være mere tydelig: “Fødevaresikkerhed vil altid være en nødvendig udgift, uanset hvor lille fortjenesten bliver. Størrelsen på fortjenesten vil aldrig påvirke mine medarbejdere. Reglerne for fødevaresikkerhed, selvregulering og sporbarhed skal altid overholdes af alle led i kæden. Det skylder vi vores kunder. Disse regler er et ekstra aktiv, idet vi ser, at et højt niveau for fødevaresikkerhed går hånd i hånd med høj kvalitet.” 

Det belgiskeagentur for fødevaresikkerhed har stået inde for fødevaresikkerhed og fødevarekvalitet i Belgien siden 2002. Internationalt website: www.favv.be/home-en/



“På grund af vores høje kvalitet med hensyn til råvarer, produktion, viden og fødevarer sikkerhed er vi en af de bedste producenter i Europa.”

Wim De Cock, driftsirektør Ter Beke.



Belgien er et land med vidt forskellige regionale smage. Hver region har sit eget charcuteri. Vores selskabers styrke er deres evne til at reagere på alle disse forskellige smage og opskrifter. Fleksibilitet er en vigtig del af deres dna. De lytter med glæde til indkøbere fra købmænd og supermarkeds kæder, så de kan imødekomme deres ønsker.

FLEKSIBILITET & SORTIMENT

Næsten alle vores kødforarbejdningsselskaber har udviklet sig fra at være små slagterier. Det gjorde dem i stand til at bevare deres autenticitet med hensyn til smage, krydderier og produkter, selv om fokus har ændret sig fra håndværk til industri. Deres produktionsmetoder er effektive og computerstyrede, men altid med autenticitet i tankerne. Denne alsidige viden og det store sortiment gør os ikke kun enestående, men danner også det grundlag, vi benytter, når vi skal reagere effektivt på kundernes ønsker. Der er som regel ikke langt fra ledelse til produktion, og det gør det muligt at tage hurtige, strategiske beslutninger og altid være parate til at skabe skræddersyede produkter til vores kunder. Det lokale belgiske marked opretholder en høj kvalitet, og det hjælper vores producenter med at forblive effektive og altid vælge de bedste produkter. Næsten alle vores selskaber har rod i små markeder, så de ved intuitivt, hvordan de tilpasser til små volumener.

Enhver efterspørgsel efter noget nyt er en værdifuld gave.

Spørgsmål: Hvordan erobrer man internationale markeder med flamsk skinke? Svar: Ved at anvende et ægte og naturligt produkt fra udsøgte svineracer, et stort sortiment og ved at være meget fleksible i reaktionen på kundernes ønsker og alle nye trends. Corma's **Dirk Cornelis** benyttede Ganda-skinke for at leve op til forventningerne. Han eksporterer hovedsageligt til Holland og Frankrig og er nu parat til at erobre Europa.

D

Dirk Cornelis kommer fra en familie af slagtere og gjorde en slagterforretning til en førende producent af tørret, saltet skinke. I løbet af de seneste tre årtier er Ganda-skinke blevet en institution, og man finder dem i fødevarerbutikker blandt et stort udvalg af udenlandske skinker. De har opnået dette i Belgien, Holland og Frankrig. Hvordan bærer I jer ad?

“Det ville være umuligt for os at eksportere vores traditionelle skinke. Med ved at lede efter nicher, som de større producenter ikke har nogen interesse i, ved at lave produkter, som ingen andre laver, og ved udelukkende at opretholde højeste kvalitet så kan vi sikre os, at vi skiller os ud både her og i udlandet. Og det er typisk for håndværksfirmaer som vores. Det er årsagen til, at vi vælger førsteklasses svineracer som Duroc, Brasvar, Mangalica og vildsvin. Vores tekniske knowhow gør os i stand til at modne al slags skinke perfekt. Vores brede sortiment gør os også i stand til at opfylde alle kunders ønsker, fra hele skinker til 40-grams pakker med skiveskåret skinke.”

“Vores selskaber har fleksibiliteten i deres dna. Vi lytter med glæde til indkøbere fra købmænd og supermarkeder og forsøger at leve op til deres ønsker. Hver efterspørgsel efter noget nyt

er en værdifuld gave, for vi lærer af hver eneste udfordring. Der er ikke langt fra produktionsgulvet til ledelsen, for vi er et familiedrevet firma. Derfor kan strategiske beslutninger tages hurtigt, og vi er parate til at producere skræddersyede varer til vores kunder. At forsøge at levere noget, der er på markedet i forvejen, bare billigere og bedre, er ikke en mulighed. Kvalitet og smag er vores vigtigste ingredienser. Med vores produkter stræber vi efter større værdi, så de passer ind i et marked med højere kvalitet og skaber en væsentlig fortjeneste for vores kunder.”

“Ved at udvikle nye produkter som økologisk skinke og tørret skinke reagerer vi på de nyeste trends i samfundet, for eksempel større fokus på økologiske produkter og tørret dry aged beef. Tørret, saltet økologisk skinke kommer fra økologisk opdrættede grise. Ligesom til andre skinkeudskæringer anvender vi kun havsalt til den tørre saltningsproces. Til vores udskårne oksekødsprodukter anvender vi unikke kvalitetsracer som Angus, Wagyu og Rubia Gallega, som vi tilbyder som Grand Cru skiveskåret oksekød. Vi er altid på udkig efter nicheprodukter, som gør køberne i stand til at skille sig ud i forhold til deres kunder. Det er i den niche, vi vil være anderledes og, frem for alt, meget smagfulde.” 

“Ved at anvende vores nicheprodukter kan køberne skille sig ud.”

Dirk Cornelis, direktør, Corma.



Det er vores opgave at skabe autentiske smage.

Belgien er et land med mange meget forskellige smage, som er kendetegnende for deres egen region. Hvert område har sit eget charcuteri. Og hvis man vil levere til alle de nicher, må man udvikle et bredt produktudvalg. **Johan Noyen** er manden, som er ansvarlig for at producere et bredt udvalg af pølser til hele landet, og han siger: “Vi er specielt gode til at tilpasse os til alle disse forskellige smage og opskrifter. At benytte den viden gør os i stand til at imødekomme ønskerne fra den lokale kunde, også på et internationalt niveau.”

Johan Noyen er en fjerdegenerationsslagter i en hundrede år gammel slagterfamilie, som står inde for kvaliteten af nutidens pølser. Han firma producerer blandt andet blodpølse, "medisterpølse", BBQ-pølser, hvidløgspølser, polske og Ghent hvidløgspølser af hestekød, som er et beskyttet regionalt produkt i Flandern.

“Vi imødekommer ønskerne om smag på alle lokale markeder. Blodpølse, for eksempel, har en forskellig smag i hver region i Belgien, så vi har sørget for at samle alle disse typiske opskrifter for at kunne tilfredsstille alle ønsker. Den ekspertise og erfaring gør os i stand til at udvikle skræddersyede produkter til vores kunder. Vores opgave er at skabe autentiske smage.”

“Som belgier ligger det i vores blod at interessere sig for mad. Vi vil gerne bruge tid på den. Se bare på antallet af store kokke, vi har her, de mange gourmetrestauranter og vores kvalitetsprodukter. Det hele er en del af vores kultur. Vi er et lille land med en åben økonomi, og det tvinger os til at markere os på tværs af vores grænser. En måde

at gøre det på er at koble vores foretagsomhed sammen med vores burgundiske kærlighed til god mad og vin. Derfor producerer vi burgundiske produkter af høj kvalitet for et kritisk publikum.”

“Et firmanavn alene er ikke nok. Vi skaber tillid ved at producere kvalitetsprodukter og ved at være åbne om de ingredienser, vi anvender. De skal være af højeste kvalitet og bliver derfor udvalgt blandt de bedste håndplukkede leverandører. Vi er naturligvis indstillet på at betale ekstra for den høje kvalitet. Man skal jo have de bedste ingredienser for at lave de mest smagfulde produkter. Det er en del af vores branche, ligesom at være transparente. Vores pølser indeholder svinekød, frilandsæg, brød, løg, mælk og krydderier, ikke andet. Vi anvender heller ikke noget, vi ikke ville anvende i vores køkken derhjemme. Vi er også transparente om vores leverandører og inkluderer dem i al vores kommunikation. Det er en af de måder, vi skiller os ud på, og en af årsagerne til, vores kunder er parate til at betale mere for vores mærkevarer end for et lignende produkt fra en anden producent.” 

“Vi producerer burgundiske produkter af høj kvalitet for et kritisk publikum.”

Johan Noyen, direktør.



Smag og kvalitet vil altid være afgørende faktorer.

Belgisk paté er en stor eksportvare, ligesom chokolade, øl og kiks. Smag, kvalitet, tradition og en af Europas mest strikse fødevarestandarder er årsagerne til vores succes. **Hendrik Nauta** eksporter et bredt udvalg af patéprodukter til 15 lande, både i deres eget navn og som kundernes egne mærker.

B

“Belgisk paté er cremet, mild og fremstillet af kvalitetsingredienser. Vores paté er et resultat af århundreder med traditionelle, smagfulde kødprodukter af høj kvalitet, deriblandt vores røgede skinke og pølser. De er også en del af vores burgundiske kultur og livsstil, hvor slagtermestrenes faglige dygtighed er af afgørende betydning. Desuden har indkøberne stor tillid til belgisk kød på grund af de fremragende kontrolmetoder. Vi har også en af verdens mest strikse fødevarestandarder, og samlet set skaber det et meget stærkt kvalitetsprodukt.”

“Vi forarbejder stadig friskslagtet lever og kød, som bliver leveret dagligt. Vi producerer kreativt og innovativt og med respekt for gamle familietraditioner. For eksempel anvender vi stadig farfars opskrifter fra 1946, men i dag fremstiller vi produkterne hurtigere, og vi tilpasser dem til vores kunder både her og i udlandet. Når vi siger tilpasser, så mener vi netop det. Vi samarbejder med kunderne, så de kan forsyne deres kunder med kødprodukter af høj kvalitet, som lever op til deres krav og ønsker. En kunde bad os levere patéer med et

dyrevelfærds-certifikat. Vi tilpassede omgående vores produktionsprocedure. Til en anden kunde samarbejdede vi med en designer om at ændre deres emballage fuldstændig, deriblandt form, navn og vægt. Esset i ærmet for et belgisk firma som vores er, at vi går efter nichemarkeder og derfor er meget fleksible på mange områder. Vi er også meget konkurrencedygtige på grund af vores knowhow og skræddersyede service.”

“Vi følger omhyggeligt alle udviklinger inden for demografi og sundhed. Vi fremstiller patéer med mindre saltindhold og mindre mættet fedt. Vores mindste pakke er på 80 gram, hvilket er perfekt til singler, og når man tager maden med. I Belgien er vi også de første, der fremstiller økologiske patéer, som vi har anvendt helt nye opskrifter til. Også i to prisbevidste markeder på vej frem, Tjekkiet og Polen, bruger forbrugerne to til tre gange så mange penge på vores produkter end på deres lokale produkter. Smag og kvalitet vil altid være de afgørende faktorer. For eksempel tilbyder vi produkter med ekstra værdi til indkøbere, så de kan positionere dem på et dyrere marked og skille sig ud med deres produktudvalg.” 

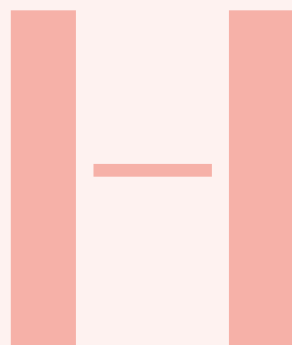
“Vi har en tradition for smagfuldt kød af høj kvalitet, som går flere århundreder tilbage.”

Hendrik Nauta, direktør, Nauta.



Vores produkter er altid baseret på autenticitet.

Store belgiske kødproducenter som Ter Beke var oprindeligt små familieforetagender, så de har stort kendskab til autentiske produktionsmetoder, selv i et industrielt miljø. Det lokale belgiske marked opretholder også høj kvalitet, og det ansporer producenterne til at være vågne og altid vælge de bedste produkter. "Vores produktudvalg er rent og alsidigt. Vi producerer fremragende produkter af ferske ingredienser af høj kvalitet." Ifølge **Wim De Cock**, driftsdirektør i aktieselskabet Ter Beke Vleeswaren, er det en af de belgiske kødproducenters styrker.



"Historisk set stammer vi næsten alle fra små slagtermestre. Derfor har vi været i stand til at bevare vores autenticitet med hensyn til smage, krydderier og produkter, selvom vi nu har udviklet os fra at være en lille slagter til at være et industrielt selskab. Vores produktion er blevet helt computerstyret og dermed meget mere effektiv, men er altid baseret på autenticitet. Denne alsidige viden gør os ikke kun unikke, den giver os også et grundlag, så vi kan reagere effektivt og fleksibelt på kundernes behov. Det er ikke svært for os. Vi beskæftiger mange eksperter, som ved et og andet om smag og erfaring. Og så skal man huske på vores anerkendte fødevarerpolitik, som er en af de mest strikse i Europa, og som gør os i stand til at måle os med de store drenge."

"Vi er privilegerede, netop fordi vi har udviklet os fra et lille marked. Den udvikling lærte os at tilpasse os til små mængder. Og vores eksport er hovedsageligt koncentreret om nichemarkeder. Vi arbejder på markeder,

hvor store lokale producenter ikke ønsker at etablere en separat produktionslinje. Stigende segmentering af grundlæggende råvarer på grund af nye, nationale standarder forbliver dog en stor udfordring på vores eksportmarkeder, men på grund af vores fleksibilitet kan vi tilpasse vores produktionsprocedurer, så vi kan styre og forarbejde vores råvarer effektivt."

"Slutproduktets høje kvalitet skyldes uden tvivl råvarernes kvalitet. Et væsentligt antal produkter anvender det belgiske landsvin som et kvalitetsstempel, fordi det er magert. Nu er der i stigende grad racer på vej med andre egenskaber. De store supermarkeds kæder i Belgien er i gang med at udvikle deres eget svinekød. Sammen med en stor opdrætter forsker vi i at udvikle det ideelle svin til vores produkter. De første resultater er opmuntrende, og forhåbentlig fører de til vores egen Ter Beke-gris."

"At være fleksibel betyder også at tage højde for den demografiske udvikling. Der er der mindre fokus på produktet og mere på emballagen. Derfor udviklede vi dobbelt-emballage til afskåret kød. Kødet placeres i to separate dele. Når forbrugeren tager hul på den første del, forbliver den anden del urørt og uåbnet, så produktet forbliver frisk. Det er ideelt i små husholdninger. Vi har også fokus på miljøet i forbindelse med emballage. Vi er den første, og indtil videre eneste producent, som har udviklet 100 % bio-nedbrydelig film til kødprodukter med samme holdbarhed og iltbarriere som traditionel emballage." 

"Vi har udviklet dobbelt-emballage til vores afskårne kød, hvilket er ideelt til små husholdninger."

Wim De Cock, driftsdirektør Ter Beke.





Belgiske slagtere videregiver deres håndværk fra en generation til den næste, så fokus på kvalitet og autenticitet bliver bevaret. Mange belgiske kødproducenter var oprindeligt små slagtermestre, men anvender stadig deres forældres og forfædres opskrifter i deres produkter. Selv i et industrielt miljø kan man stadig arbejde som en slagtermester.

SMAGE & AUTENTICITET

Belgien har stadig mange slagtere, som laver deres eget charcuteri ved hjælp af traditionelle smage og skikke fra deres regioner. Det er sådan, man skaber en fyldig og unik palet af smage. Belgiske slagtere er kendt for deres rene, ægte og forfinede kødprodukter. Deres opskrifter er baseret på ferske råvarer og naturlige smagsstoffer, som hovedsageligt fås fra deres eget område.

Willy Deschildre, Hendrik Dierendonck og Herman Vangramberen tilhører en udvalgt gruppe af ikoniske flamske slagtere, som på hver deres måde har sat deres håndværk i fokus, og som også inspirerer de belgiske kødproducenter med deres håndværks-charcuteri.



“Belgien har en rig kulinarisk tradition og mange regionale smagsstoffer.”

Willy Deschildre, Deschildre Streekproducten.

En skattekasse af opskrifter.

Efter 40 år som selvstændig slagter i Ostende, besluttede **Willy Deschildre** at lukke og starte et nyt firma sammen med sin søn. De åbnede et center for regionale produkter med deres egen workshop, og hvor andre producenter også kunne være med, for at samle tradition og autenticitet fra hele landet.

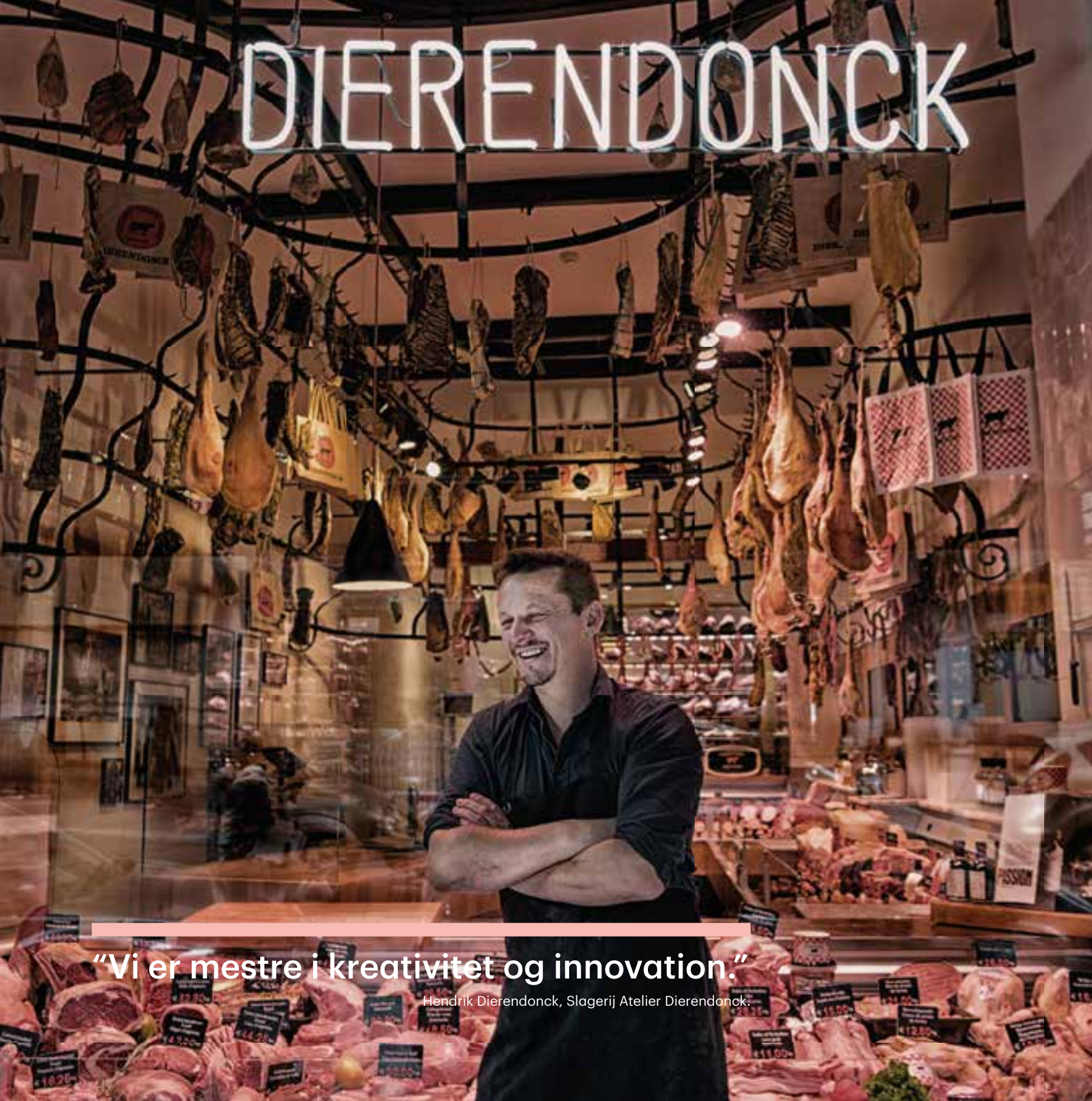


Willy Deschildre har et solidt ry. Han havde kunder fra hele landet til sit eget charcuteri og hjemmelavede kødprodukter. Tre af hans specialiteter er blevet certificerede flamske, regionale produkter: West-Vlaamse boerenhesp (vestflamsk bondeskinke), West-Vlaams hoofdvlees (vestflamsk sylte) og West-Vlaamse bloedworst (vestflamsk blodpølse). De inspirerede ham til at åbne et 'Center for Regionale Produkter,' som er en forretning med tilhørende workshop, hvor de fremstiller deres regionale produkter. Her kan man købe et bredt udvalg af regionale produkter fra flere regioner.

“Vi ville meget gerne fortsætte med vores håndværk og fokusere på vores historiske produkter, men præsenteret anderledes og i samarbejde med andre producenter. Belgien har en rig kulinarisk tradition og mange regionale smagsstoffer. Der er stadig rigtig mange små producenter, som fremstiller kød til deres lokale markeder. Det fører til stor variation i produkter og

smage. Smagen og strukturen i blodpølse varierer for eksempel fra landsby til landsby. Det er derfor, der er så mange forskellige opskrifter: med meget, lidt eller slet ingen løg, med eller uden kanel, med rosiner eller mandler. Mængden af blod og kød varierede også meget fra region til region.”

“Disse lokale forskelle i smagsstoffer gælder også for andre belgiske kødprodukter, og det er derfor, vores kødproducenter har virkelig mange opskrifter til rådighed, når de vil skabe deres produkter og skille sig ud på eksportmarkederne. Smag og autenticitet karakteriserer vores varer. Jeg laver mange produkter ved hjælp af de originale opskrifter, jeg fik af mine forældre. Det har intet med nostalgi at gøre, men har alt at gøre med den kendsgerning, at rene smagsstoffer fra svundne tider forbliver attraktive for en stor gruppe forbrugere.” 



“Vi er mestre i kreativitet og innovation.”

Hendrik Dierendonck, Slagerij Atelier Dierendonck.

Man kan ikke kopiere autenticitet.

Hendrik Dierendonck er en af Belgiens mest berømte slagtere. Hans faglige dygtighed bliver lovprist både i Belgien og i udlandet. I sine produkter kombinerer han moderne fagkundskab med svundne tiders kvalitet. Han deltager også i opdrætsprogrammer for specielle racer.

S

“Smag og autenticitet er det, der gør os specielle og skiller os ud på eksportmarkederne. Vores metoder er rene, og vi anvender naturlige smagsstoffer. Vores produkter bliver stadig behandlet med traditionelle konserveringsmetoder. Vi anvender stadig vores originale opskrifter. Vores patéer, for eksempel, er baseret på fem opskrifter, det er det hele. Vi lader ikke noget eller nogen gribe ind. Vi er meget stolte af vores produkter. De er lette at kopiere, men man kan ikke kopiere deres autenticitet, og det er det, der gør os specielle og skiller os ud, også på eksportmarkederne. Vi er et land med mange foretagsomme fagfolk, og vi går meget op i det rene produkt. Kødsektoren alene har 180 kødforarbejdende firmaer, små og store, alle med deres egne autentiske produkter og smage.”

“Som slagter kan jeg skille mig ud. Ikke kun ved at forfine mit erhverv, men også ved at være unik

med det kød, jeg vælger. Sammen med et antal landmænd oprettede jeg et opdrætsprogram for den røde belgiske ko, som er en gammel og meget sjælden race, som kan anvendes til både mælke- og kødproduktion. Disse dyr finder man på de frodige enge på de vestflamske poldere, hvilket giver kødet en meget speciel dyb smag. Vi har et lignende projekt, som skal genoplive Menapii-grisen, som er det forhistoriske belgiske svin.”

“Vores flamske igangsætteres styrke er deres kreativitet og forkærlighed for innovation, mens de forbliver loyale over for deres håndværk og smagene i deres produkter. Vi gør også brug af nye metoder og computere for at gøre produktionen nemmere, men det betyder ikke, at vi ikke koncentrerer os om vores produkters kvalitet. Smage og kvalitet er hævet over enhver diskussion. De er vores identitet.” 



“At bevare vores autenticitet er også en kilde til inspiration for industrien.”

Herman Vangramberen, slagteriet Vangramberen.

Kødprodukter med en historie.

I to år har ‘Køb fersk, forarbejd fersk og sælg fersk’ været sloganet for slagteriet Vangramberen i Boutersem, en landsby mellem universitetsbyen Louvain og sukkerbyen Tienen.

Herman Vangramberen, hans døtre Katrien og Griet og svigersønnen David vælger målbevidst autenticitet.

D

“De belgiske slagteres styrke er deres evne til at inkorporere lokale smagsstoffer i deres produkter. Lige fra starten gik vi tilbage til det grundlæggende, til smagen af vores område, med autentiske opskrifter, som vi har anvendt i årtier. Hvornår er et produkt præget af håndværk? Når det har en grundlæggende opskrift med fersk kød, peber og salt, lokale krydderier og uden tilsætningsstoffer. Vi anvender kun gamle, naturlige konserveringsmidler som tørt salt, saltlage og eddike.”

“En kort kæde er meget vigtig for os. Vi har brug for ensartet kvalitet og køber altid hos de samme landmænd. Vi kender hvert eneste dyrs historie. Når et dyr hænger i fryserummet, kan vi endda finde frem til dets bedstemor. Vores grise og kvæg er blevet opdrættet på samme måde i årtier og bliver altid fodret på samme måde. Det fører til en transparens og pålidelighed, både for os og vores kunder.”

“Vi laver kødprodukter med en historie, hvilket er en bonus for hele den belgiske forarbejdningsindustri. Fordi vi bevarer vores identitet, inspirerer vi vores industri. Ligesom os anvender de gamle opskrifter, som de har arvet fra deres forfædre, og producerer i stor skala, hvad vi producerer i lille skala. Vores produkters smag er endnu en bonus for os. Disse smage tiltaler alle, både i vores nabolande og på de nord- og sydeuropæiske markeder. I århundreder har Belgien ligget ved en skillevej. Vores kultur er blevet påvirket af mange lande, som har regeret os gennem tiden. Det har resulteret i en rig og forfinet palet af smage, som giver vores kødprodukter et ry for kvalitet. Det må vi udnytte meget mere.” 

I Belgien lærer man faglig dygtighed og innovation i skolen. Belgiske slagteriskoler underviser ikke kun deres elever i den nødvendige og praktiske viden, men fokuserer også meget på innovation. Eleverne udvikler deres eget charcuteri og deltager i konkurrencer.

INNOVATION

Innovative kyllingebryster med en masse grøntsager på en sund sandwich rig på fibre - det var den kombination, der vandt den seneste innovationskonkurrence arrangeret af FEVIA, den belgiske fødevarer sammenslutning. Den blev tilberedt af eleverne på Årgang 11 på Ter Groene Poorte Slagteriskole i Brügge. Og det var ikke første gang, den skoles elever løb med den berømte pris. Til hver konkurrence skal eleverne udvikle et produkt, hvor de tager hensyn til eksisterende fødevare-trends og kunders krav, som de så understøtter med en forretnings- og marketingplan. På den måde lærer de, hvordan man udvikler nye produkter i virkeligheden og at tænke ud af boksen. De bliver til fremtidens innovative igangsættere og vil føre an i udviklingen af belgiske charcuteri-produkter.





“Innovation er en grundpille
i fagene på de belgiske
slagteriskoler.”

Gerdi Termote, teknisk rådgiver på slagteriskolen Ter Groene Poorte.

Unge slagtere lærer, hvordan de kan udvikle nye produkter

Innovation starter i skolen.

Eksperimenter med nye produkter

Hvordan kan man gøre de unge selvsikre nok til at lykkes som slagter? Ved ikke kun at give dem en masse grundlæggende viden, men også ved at lade dem eksperimentere med nye produkter. På Ter Groene Poorte i Brügge, Belgiens største slagteriskole, er innovation en grundpille i rækken af deres fag. Alle elever på sidste år får frihed til at udvikle deres eget kødprodukt. "Innovation betyder ikke nødvendigvis et nyt produkt. Det kan også være en nyfortolkning af et gammelt produkt. Under alle omstændigheder skal det være helt forskelligt fra det, der er på markedet i forvejen," siger **Gerdi Termote**, teknisk rådgiver på Ter Groene Poorte, som også stod for de unge slagteres deltagelse i innovationskonkurrencen.

Interaktion mellem skole og kødforarbejdningsselskaber

Skolen huser mange afdelinger: slagteri, bageri, hotel, industrikøkken og fødevareteknologi. Det gør skolen i stand til at hente specialister inden for forskellige felter. "En gruppe af erfarne personer ved mere, end et geni gør alene. Alle er ekspert inden for noget, og ved at føre disse personer sammen tilføjer vi endnu en trumf på vores tilbud. Kødforarbejdningsbranchen tog idéen til sig, og på grund af vores samlede ekspertise



får vi mange spørgsmål om idéer og 'forskning og udvikling' eller yder støtte. Ikke kun støtte til fællesskabet i udviklingen af nye produkter, men også ved at overvåge opdrætsprogrammer for nye svineracer, for eksempel. Fagfolk fra kødforarbejdningsindustrien kommer her regelmæssigt for at opdatere deres viden om udskæringsmetoder eller om kødprodukter fra slagtermestre, blandt andet. Det fører til en fornøjelig interaktion, som ofte resulterer i en innovativ udvikling. På den måde kan vi som skole skabe unikke bånd til kødforarbejdningsselskaberne og kan holde øje med de seneste udviklinger, hvilket jo altid er en stor fordel for vores elever."

Produktudvikling i skolen

Den belgiske kødforarbejdningsindustri investerer i stor stil i innovation og fortsat vækst. For at sikre denne succes skal alle selskaber forblive konkurrencedygtige og fortsætte med at tiltrække korrekt uddannede medarbejdere. Vores belgiske slagteriskoler spiller en vigtig rolle i at imødekomme denne efterspørgsel. "Vores elever lærer alt, hvad de skal vide om udskæring og charcuteri-forberedelse. På deres sidste år skal de for eksempel være i stand til at slagte et helt svin og forarbejde alle dele i charcuteri. Men vi giver også vores elever redskaberne til at udvikle deres



egne produkter på egen hånd, dels i timerne og dels ved at lade dem deltage i konkurrencer. Ved at gøre det reagerer de på nye trends, som ofte vedrører sunde valg som for eksempel reduceret saltindhold, færre kalorier eller større bæredygtighed. Et vigtigt udgangspunkt er at få folk til at spise mere sundt, uden at de lægger mærke til det. For eksempel vandt vores elever FEVIA's innovationskonkurrence for et par år siden med et produkt, der bestod af kylling og 30 % glemte grøntsager. Det var innovativt at blande kød og grøntsager, men de fik også point for produktets alsidighed. Det kunne bruges på en sandwich, som en schnitzel til et varmt måltid eller stegt som en snack."



Sund sandwich

Projekterne bliver altid bedømt af forsknings- og brancheeksperter for deres bæredygtighed, markedspotentiale og kundetiltrækning. "Vores elever deltager i mange konkurrencer, og nogle gange vinder de priser, andre gange ikke. Men deltagelse vil altid motivere dem til at yde noget mere. For nylig vandt en gruppe afgangselever fra Ter Groene Poorte innovationspris med en 'sund sandwich'. "Den fiberrige sandwich blev udviklet af elever i bageriafdelingen, mens kyllingebryst og grøntsagsfyld blev udviklet i slagterafdelingen. Sandwichen var tiltænkt on-the-go markedet og blev leveret i genlukkelig emballage, som kunne genvindes. De mange indgangsvinkler tvinger også vores elever til at se uden for deres eget felt for at udvikle innovative produkter. Men der er ingen innovation uden faglig dygtighed og kreativitet. Ingen lande i Europa gør mere for at føre kulinariske specialiteter sammen end Belgien. En belgisk fagmand vil altid have produkter af høj kvalitet. Smagfulde, autentiske smage er vores styrke og udgør stadig grundlaget for enhver innovation." 

Et udvalg af fine slagtervarer fra Belgien



Kogt skinke



Tørret skinke



Kyllingebryst



Pebersalami



Kogt pølse



Salami



Antwerpen-filet / Filet d'anvers



Bacon



Pølser



Produkter i aspic



Pâté



Rillettes af svinekød

Udvalget af belgiske kødprodukter er baseret på århundredgammel faglig dygtighed, en palet fuld af smage og moderne produktionsmetoder. Der er et bredt udvalg af autentiske produkter af høj kvalitet. Leder du efter en leverandør? Besøg www.artisanfinemeats.be



Noter

Lined writing area on page 46, consisting of 20 horizontal lines.

Lined writing area on page 47, consisting of 20 horizontal lines.

Denne brochure er udgivet af



FLANDERS AGRICULTURAL MARKETING BOARD

Koning Albert II-laan 35 box 50
BE-1030 Brussels
T +32 2 552 80 11
artisanfinemeats@vlam.be

VLAM - Tyskland, Nord- og Østeuropa
Regional Manager: Koen Vanswijgenhoven
T +32 478 085 685
koen.vanswijgenhoven@vlam.be

VLAM - Frankrig og Sydeuropa
Regional Manager: Vanessa Ringler
T +32 473 17 40 72
vanessa.ringler@vlam.be

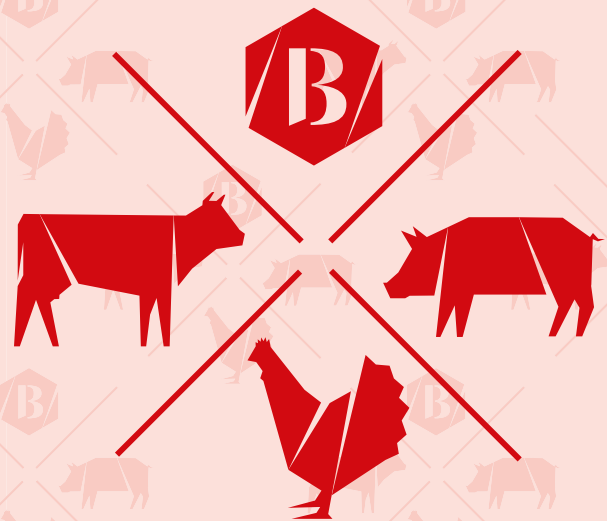
Om VLAM

VLAM, Flanderns landbrugsråd, er en nonprofitorganisation, som fremmer salg, merværdi, forbrug og opfattelse af produkter og services fra flamsk landbrug, gartneri, fiskeri og ernæringssektoren i Belgien og i udlandet. Det hører under erhvervslivet og den flamske regering og samarbejder aktiv med så mange led i fødevarekæden som muligt.

www.vlam.be

Udgiver: VLAM vzw
Design og realisering: SaksenCoburg
Redaktører: Marc Declercq, Hilde De Wachter
Billeder: Michael Dehaspe, Getty Images
Udgave: Oktober 2017
Copyright: VLAM / Fenavian

© Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne udgivelse må gengives, opbevares eller transmitteres i nogen form eller på nogen måde, elektronisk, mekanisk, fotokopieres, indspilles eller noget andet uden forudgående tilladelse fra udgiveren.



www.artisanfinemeats.be