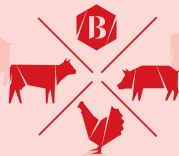


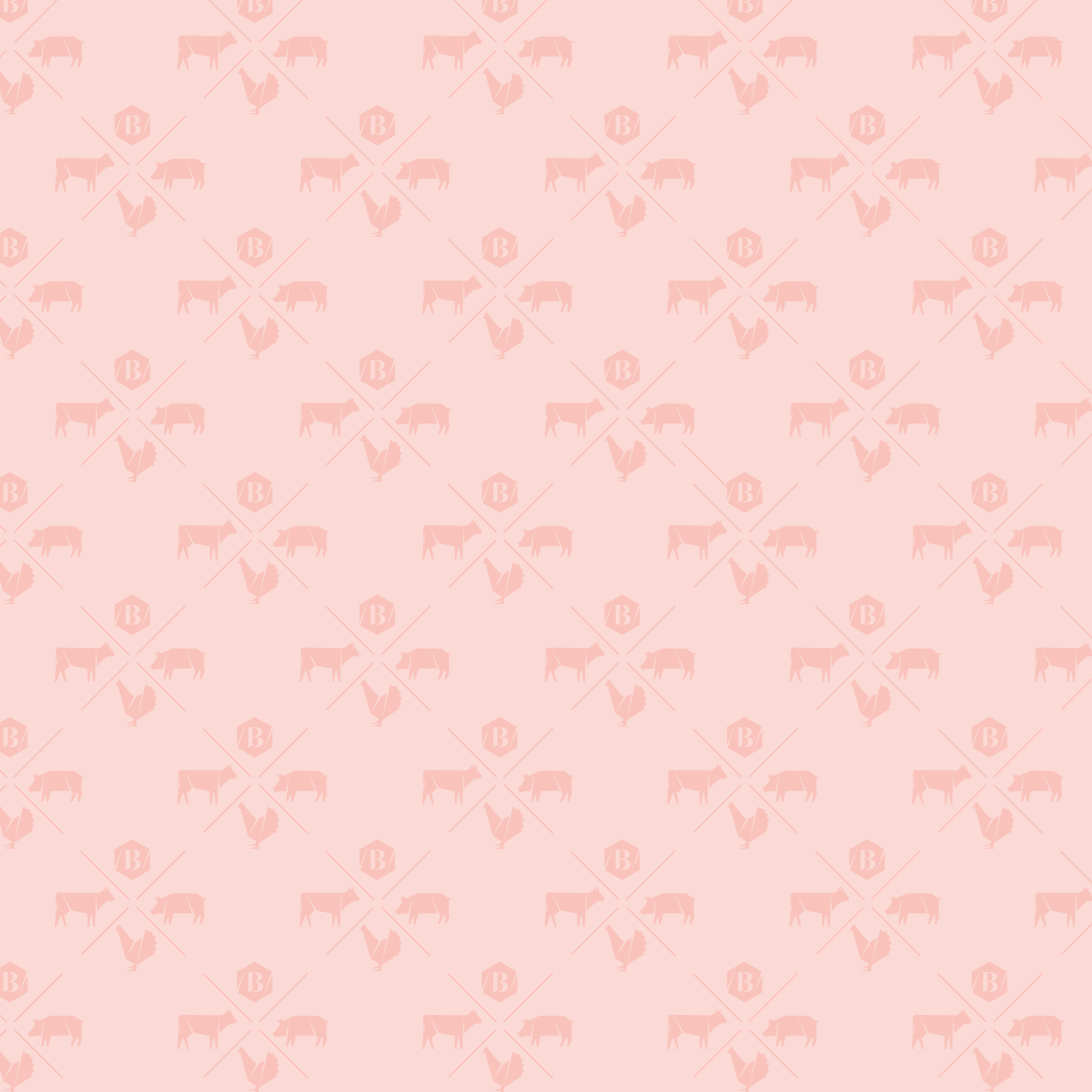


B

Artisan fine meats
from Belgium



www.artisanfinemeats.be



Kära köttälskare,

Välkommen till en värld av belgiska köttprodukter av hög kvalitet!

Tillsammans med belgiskt öl, belgisk choklad och de legendariska belgiska cyklisterna, passar dessa produkter som hand i handsken i listan över specialiteter som belgarna, med rätta, är så stolta över. De efterlever inte bara de mest stränga kvalitetsstandarder, utan är även del av ett brett spektrum av köttprodukter. Tack vare flera lokala slaktare, som fortsätter att kultivera sina lokala smaker, kommer producenterna av belgiska köttprodukter av hög kvalitet alltid kunna erbjuda dig en produkt som helt lever upp till dina kunders krav.

Om du ändå skulle ha ett specifikt krav på en ovanlig smak eller förpackning, söker vi gärna en lösning för dig. Att hitta lösningar och att vara uppfinningsrik är en del av att vara belgisk. Våra rötter finns ofta i oberoende specialiserade företag som även fört över sin autenticitet till oss liksom passionen för en produkt full av smak. Det är något som dina kunder känner smaken av!

Njut!

De belgiska leverantörerna av köttprodukter



www.artisanfinemeats.be

Innehåll



Kvalitet

8

Kvalitet är en vägledande princip för tillverkare av belgiska köttprodukter. De producerar autentiska köttprodukter med en yrkesskicklighet som har förts över från generation till generation under lång tid.

Livsmedelssäkerhet

12

FASFC - den belgiska motsvarigheten till Livsmedelsverket garanterar spårbarheten och livsmedelssäkerheten i Belgien. Det "belgiska tillvägagångssättet" rörande självreglering och livsmedelssäkerhet är internationellt känt.

Flexibilitet & produktutbud

20

Belgiska köttproduktstillverkare är lyhörda och flexibla och deras styrka är att anpassa sitt utbud efter en mängd smaker och recept.

Smaker & autenticitet

30

Belgien har många slaktare som skapar sina egna charkuteriprodukter och följer traditionella smaker och seder från de områden där de är verksamma. De inspirerar våra producenter som ofta själva har sitt ursprung i sådana små hantverksmässiga slakterier.

Innovation

38

I Belgien undervisas hantverk och innovation redan i skolan. Belgiska slakteriskolor lär sina studenter inte enbart den nödvändiga teoretiska och praktiska kunskapen, utan låter dem även utveckla sina egna charkuteriprodukter.



“Våra rutiner för
livsmedelssäkerhet tillhör
Europas striktaste.”

Anneleen Vandewynckel, vd för Fenavian



Vi kan utan minsta tvivel säga att belgiska köttprodukter har den högsta kvaliteten, att belgiska kontrollmetoder tillhör Europas mest strikta och att produkterna skapas med den yttersta efterlevnaden av livsmedelssäkerhet. Vi producerar autentiska köttprodukter med en yrkesskicklighet som har förts vidare under hundratals år.

KVALITET

Kvalitet är en permanent del av belgiska köttförädlingsföretag. Kvaliteten är inte begränsad till råvaror och färdiga produkter, utan omfattar även produktkontroll, hantering, flexibilitet, hållbarhet och livsmedelssäkerhet. Detta inleddes för över 2 000 år sedan. Redan då tog romarna med sig belgisk saltad lufttorkad skinka hem. Då, var människorna som bodde i området som nu är Belgien några av de första i Europa som saltade kött. Detta är alltså en tradition som har utövats i århundraden och som nu karaktäriseras av ett brett och varierat utbud av produkter och företag som vänder sig till såväl den lokala som den internationella marknaden. Fenavian, den nationella sammanslutningen av belgiska tillverkare av köttprodukter (www.fenavian.be), hjälper alla sina medlemmar att garantera högsta möjliga kvalitet.

Belgiska köttprodukter tillhör världens bästa

Kvalitet, hantverk och en rik historia.



Autentiska recept som förs vidare från generation till generation

Öl och choklad är fortfarande Belgiens viktigaste exportvaror. Kvalitet, hantverk och en rik historia har alla bidragit till deras framgång. Vår tradition av charkuteriprodukter sträcker sig ännu längre tillbaka i tiden. Dess utbud av produkter är mycket varierat, autentiskt och håller en hög kvalitet. Vart du än beger dig i Belgien, kommer du hitta en mångfald av lokala köttprodukter som skapats med omsorg och hantverk. Våra slaktare för över sina autentiska recept från generation till generation. De flesta av Belgiens tillverkare av köttprodukter har sitt ursprung i hantverksmässiga slakterifamiljer som ofta fortsätter att använda sina förfäders originalrecept med dess autentiska smaker. De växte upp med familjens yrkesskicklighet och främst av allt: yrkesstoltheten.

De allra bästa råvarorna

”Belgiska tillverkare av köttprodukter arbetar mycket hårt, men de är blygsamma, och ibland alltför blygsamma när det gäller att framhålla deras produkters kvalitet”, enligt **Anneleen Vandewynckel** och **Louis-Philippe Michielssen**, vd respektive ordförande för Fenavian. Vi talar inte tillräckligt om hur unika och bra vi är. Våra produkters kvalitet är utgångspunkten och den fortsätter att vara en permanent del av hela

tillverkningsprocessen. Vi förädlar de allra bästa färska råvarorna. Den belgiska lantrasgrisen och vår Belgian Blue är välkända för sitt magra kött av hög kvalitet och full smak. ”Men vi utvecklar även nya grisraser, som Menapii, en föregångare till de galliska grisarna som romarna uppskattade så mycket och som vi försöker återskapa en 2 000-årig tradition med.”

Säkert, hållbart och flexibelt

Varje steg i produktionsprocessen övervakas av kvalitetsstyrningsrutiner. Anneleen Vandewynckel: ”Våra rutiner för livsmedelssäkerhet tillhör Europas striktaste. Våra tillverkare av köttprodukter fokuserar även starkt på hållbarhet, såväl socialt som produktionsmässigt. Våra företag investerar i reningsverk, värmeåtervinning från sina kylanläggningar, solpaneler...” Det är det enda sättet att garantera köparna av belgiska köttprodukter att de inte bara får produkter av hög kvalitet som efterlever bestämmelserna om livsmedelssäkerhet, utan även att koldioxidavtrycket hålls på ett absolut minimum.

En annan styrka med belgiska producenter är deras flexibilitet. Louis-Philippe Michielssen: ”Våra tillverkare av köttprodukter förädlar fläsk, nötkött, hästkött, lamm, fjäderfä och vilt i en mångfald olika produkter. Belgiska köttproduktstillverkare



Louis-Philippe Michielssen och Anneleen Vandewynckel, ordförande och vd för Fenavian.


är ultimata nischaktörer. De är experter på att utveckla specifika produkter och smaker och kan snabbt och flexibelt möta kundernas krav, såväl hemma som utomlands.”

Vetenskapligt grundade innovationer

Belgiska företag som tillverkar köttprodukter har den kunskap och expertis som krävs för att leva upp till alla sina kunders krav. De får även stöd av flera forskningsinstitut. ”Vi har ett utmärkt vetenskapligt team bestående av forskare från flera universitet såväl här som utomlands” berättar Anneleen Vandewynckel. ”Vi har även projekt tillsammans med universiteten i Maastricht (Nederländerna), Reading (Storbritannien) och Den experimentella stationen för branschen

för konservering av livsmedel (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – SSICA) i Parma (Italien) På så sätt har vi vetenskapligt stöd för varje innovation och kan tillsammans med slakteriskolorna utveckla nya kulinariska möjligheter för våra produkter och motivera våra unga framtida slaktare. Vi har tillsammans med våra företag nära kontakt med alla bondeorganisationer, såväl i Belgien som utomlands, djurfoderföretag, slakthus och detaljhandeln. Kedjeinteraktionen gör det möjligt för oss att agera snabbt och korrekt på nyupptäckta metoder och tillämpningsområden.”

Pålitlig

Louis-Philippe Michielssen sammanfattar: ”En belgisk partner är en mycket pålitlig partner. Våra företag har ett renommé som sträcker sig flera årtionden, i vissa fall t.o.m. över 100 år bakåt i tiden. De är pålitliga inte enbart avseende den konstant höga kvaliteten på produkterna, utan även då det gäller ekonomi och logistik. Den tillförlitligheten innebär en garanti för alla kunder, stora som små, som de samarbetar med.” 

www.fenavian.be

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



“Vart du än beger dig i Belgien, kommer du hitta en mångfald av lokala köttprodukter som skapats med stor omsorg och ett skickligt hantverk.”

Louis-Philippe Michielssen, ordförande för Fenavian



Livsmedelssäkerhet är en tradition i Belgien. Den belgiska motsvarigheten till Livsmedelsverket – FASFC grundades 2002 och fokuserar uteslutande på livsmedelssäkerhet, inklusive spårbarhet och självreglering. Ett centralt förvaltad kontrollprogram kontrollerar alla tillverkare av köttprodukter av hög kvalitet och deras leverantörer, vilket är unikt! Det garanterar köparna av dessa produkter och alla konsumenter säkra köttprodukter av hög kvalitet.

LIVSMEDELSÄKERHET

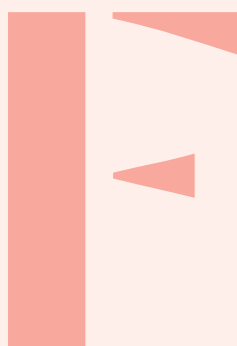


“Det är inte enbart tillverkarna av de högkvalitativa köttprodukterna som måste efterleva reglerna och lagstiftningen, utan även deras leverantörer.”

Herman Diricks, vd för FASFC

Herman Diricks, vd för FASFC

Ytterligare garantier för säkert, hantverksmässigt och fint kött med hjälp av det belgiska tillvägagångssättet.



”FASFC är en av få myndigheter som enbart har uppgiften att kontrollera ett lands livsmedelssäkerhet,” enligt **Herman Diricks**, myndighetens generaldirektör. ”Vi har inga andra befogenheter, i motsats till hur det ser ut i många andra länder. Fördelen är att vi kan övervaka hela livsmedelskedjan på ett enhetligt sätt, från ax till limpa, och kontrollera varje individuell länk, såväl som kedjan som helhet.” Vår självreglering ger belgisk livsmedelssäkerhet ett extra trumfkort; Vi är det enda landet där tillverkare av högkvalitativa köttprodukter och deras leverantörer kan ha ett självregleringssystem som kontrolleras av självreglerande guider vid en ackrediterad certifieringsorganisation. Det ger kunderna och därmed konsumenterna ytterligare garantier avseende efterlevnaden av livsmedelssäkerhet och lagstiftningen.

Spårbarhet och livsmedelssäkerhet

”Självreglering och guider finns även i andra länder, men det är enbart Belgien som gör det möjligt att få ditt självreglerande system kontrollerat och certifierat externt. Detta system garanterar att alla aktörer i kedjan följer lagstiftningen för livsmedelssäkerhet till punkt och pricka”, förklarar Diricks. ”På så sätt går spårbarhet och livsmedelssäkerhet hand i hand. Alla länkar i kedjan har lika stor betydelse och övervakas lika noggrant. Vi hanterar livsmedelssäkerhet på tre

sätt: kontroller vid tillverkarna utförda av anställda vid FASFC, självreglering av tillverkarna själva och kontroller av tredje part: certifierings-organien.” Registrering och kontroll av bristande efterlevnad inom ramen för självregleringen är av yttersta vikt. Det avgör helt enkelt hur väl systemet fungerar.

FASFC övervakar även spårbarhet genom att regelbundet organisera övningar som involverar flera länkar i kedjan. Det gör det möjligt för oss att alltid vara redo för olika typer av krissituationer och att alltid vara redo. Nu är detta konsekventa tillvägagångssätt känt internationellt, där det kallas ”Det belgiska tillvägagångssättet”.

Guider och checklistor för varje aktivitet

Diricks betonar vikten av självreglering inom företag. ”Anledningen till att vi gör så många verktyg tillgängliga är att självregleringen ska fungera smidigt. Det finns checklistor tillgängliga för företag, så att de kan kontrollera spårbarheten även utanför det egna företaget. Det finns en guide för nästan varje aktivitet i kedjan av högkvalitativ köttproduktproduktion och vi kontrollerar noga att dessa tillämpas och efterlevs, inte enbart av tillverkarna utan även av deras leverantörer. Oavsett om ett företag tillverkar eller transporterar djurfoder, föder upp, transporterar, slaktar eller styckar djur eller förädlar dem till köttprodukter av hög kvalitet måste varje länk i

kedjan följa lagstiftningen för livsmedelssäkerhet strikt. Vi kontrollerar även att spårbarheten fungerar perfekt inom hela systemet.”

Tillit och uppskattning


Belgien och FASFC hyllas ofta för sin ”goda praxis inom livsmedelssäkerhet”, tack vare deras expertis och enhetliga system. ”Om ett företag i kedjan för tillverkningen av högkvalitativa köttprodukter certifieras, måste det även vara en kvalitetsstämpel för den produktens livsmedelssäkerhet” säger Diricks. ”Det vet andra länder och intressenter. Vårt tillvägagångssätt är mycket uppskattat och skapar tillit. När vi certifierar ett företag för deras livsmedelssäkerhet säkerställer vi att andra länder anser att det är en tillräcklig garanti för att följa i våra fotspår. Det är ett tecken på att vårt tillvägagångssätt respekteras på internationell nivå.”

Integrerat i internationella standarder

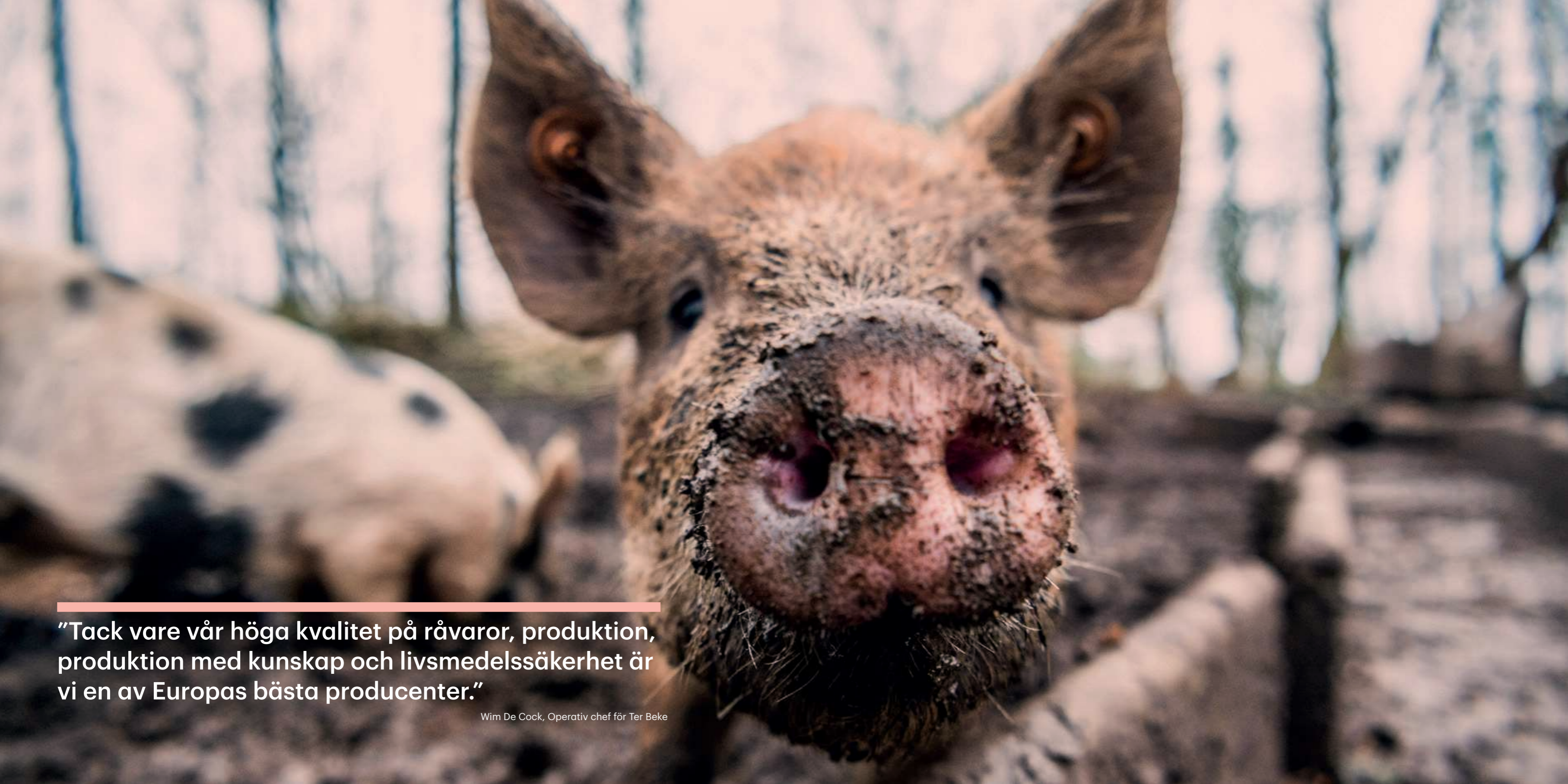
För att företag i tillverkningskedjan av högkvalitativa köttprodukter ska drivas på ett korrekt sätt är det viktigt att alla krav och system integreras och är samordnade. Därför kan FASFC:s självreglerande guider kombineras med internationella standarder som ISO22000, GlobalGAP, BRC, IFS, etc. ”Dessa standarder är dock brett övergripande och vårt system har ett tydligt vertikalt fokus: efterlevandet av alla regler

och all lagstiftning som rör livsmedelssäkerhet. Då de kombineras med de internationella standarderna skapas det bästa systemet.”

Inga eftergifter när det gäller livsmedelssäkerheten

Företag i livsmedelsindustrin kämpar ständigt med minskade marginaler. Är det inte för dyrt med livsmedelssäkerhet under dessa omständigheter? FASFC:s generaldirektör kan inte bli tydligare: ”Livsmedelssäkerhet kommer alltid att vara en kostnad som man kan ta, oavsett hur små marginalerna är. Marginalernas storlek kommer aldrig att påverka mina kollegor. Regler som rör livsmedelssäkerhet, självreglering och spårbarhet måste alltid efterlevas av alla länkar i kedjan. Det är vi skyldiga våra konsumenter. Dessa regler är en extra tillgång när vi ser att en hög grad av livsmedelssäkerhet går hand i hand med hög kvalitet.” 

FASFC - den belgiska motsvarigheten till Livsmedelsverket har garanterat livsmedelssäkerheten och kvaliteten på livsmedel i Belgien sedan 2002. Internationell webbsida: www.favv.be/home-en/



“Tack vare vår höga kvalitet på råvaror, produktion, produktion med kunskap och livsmedelssäkerhet är vi en av Europas bästa producenter.”

Wim De Cock, Operativ chef för Ter Beke



Belgien är ett land med mycket varierande regionala mattraditioner. Varje region har sina egna charkuteriprodukter. Våra företags styrka ligger i deras förmåga att tillgodose alla dessa olika smaker och recept. Flexibilitet är en viktig del av deras dna. De lyssnar gärna på köpare från livsmedelsaffärer och stormarknadskedjor, så att de kan leva upp till dessas krav.

FLEXIBILITET & PRODUKTUTBUD

Nästan alla köttförädlingsföretag har utvecklats från att vara små företag specialiserade på hantverket. Det gjorde det möjligt för dem att bibehålla sin autenticitet när det kommer till smaker, kryddningar och produkter, även om fokus har förskjutits från hantverksmässig till industriell produktion. Även om produktionsprocesserna är effektiva och datoriserade är autenticiteten densamma. Den mångsidiga kunskapen och breda spektrumet av produkter gör oss inte bara unika, utan utgör även den grund som vi bygger vidare på, för att kunna leva upp till våra kunders krav på ett effektivt och kraftfullt sätt. Vägen mellan ledning och produktion är vanligtvis kort, vilket gör det möjligt att snabbt fatta strategiska beslut och alltid vara aktiv för att skapa produkter som är anpassade för våra kunder. Den lokala belgiska marknaden håller en hög kvalitet, vilket hjälper tillverkarna att vara på tå och alltid välja de bästa produkterna. Nästan alla våra företag har utvecklats från en liten marknad, vilket innebär att de intuitivt vet hur de ska anpassa sig till små volymer.

En begäran om något nytt är en värdefull gåva.

Fråga: Hur ska flamländsk skinka vinna den internationella marknaden? Svar: Genom att använda en genuin och naturlig produkt från utsökta grisraser, ett brett utbud av produkter, och genom att vara mycket flexibel med att leva upp till kundernas krav och nya trender. **Dirk Cornelis** vd för Corma använde Ganda Ham för att verkligen stå ut från mängden. Han exporterar huvudsakligen till Nederländerna och Frankrike och är redo att ta nästa steg för att erövra Europa.


D

Dirk Cornelis kommer från en slaktarfamilj och har omvandlat ett hantverksinriktat slakteri till en ledande producent av saltad, lufttorkad skinka. Under de senaste tre årtiondena har Ganda Ham kommit att bli en institution. Du kan numera hitta den i varje stormarknad och livsmedelsaffär bland det stora urvalet av utländsk skinka. De har lyckats göra detta i Belgien, Nederländerna och Frankrike. Hur?

“Egentligen skulle det vara omöjligt för oss att exportera vår traditionella skinka. Men genom att leta efter nischer som de större producenterna inte är intresserade av, genom att göra produkter som andra inte gör, och enbart leverera riktigt hög kvalitet, kan vi säkerställa att vi sticker ut såväl i Belgien som utomlands. Det är typiskt för hantverksinriktade företag som vårt. Det är skälet till att vi väljer exklusiva grisraser som Duroc, Brasvar, Mangalica och vildsvin. Vår tekniska kunskap gör det möjligt för oss att möra varje typ av skinka perfekt. Vårt breda utbud av produkter låter oss även erbjuda varje kund vad denne vill ha: från hela skinkor till 40 g-förpackningar med skivad skinka.”

“Våra företag har flexibiliteten i sina dna. Vi lyssnar gärna på köpare från stormarknader och livsmedelsbutiker och försöker sedan leva upp till deras krav. Varje förfrågan om något nytt är en

värdefull gåva eftersom vi lär oss mycket av varje utmaning. Avståndet mellan produktionsgolvet och ledningen är mycket kort, eftersom vi är ett familjedrivet företag. Det resulterar i att strategiska beslut kan fattas snabbt och att vi är aktiva när det kommer till att producera anpassade produkter åt våra kunder. Det är inte något alternativ att försöka erbjuda något på marknaden som redan finns, men är billigare och bättre. Kvalitet och smak är våra viktigaste ingredienser. Vi strävar efter att med våra produkter generera ett mervärde, så att de passar in på en marknad för högre kvalitet och skapar en substantiell vinstmarginal för våra kunder.”

“Genom att utveckla nya produkter som ekologisk skinka och torkat nötlår möter vi de senaste trenderna i samhället, med mer fokus på ekologiska produkter och torkat, mörat nötkött. Torkad, saltad skinka kommer från ekologiskt uppfödda grisar. Till våra andra skinkor använder vi enbart havssalt vid torrsaltningprocessen. Vid våra skivade nötköttsprodukter använder vi unika exklusiva raser som Angus, Wagyu och Rubia Gallega, som vi erbjuder som Grand Cru-skivat nötkött. Vi är alltid på jakt efter nischprodukter som gör det möjligt för inköparna att särskilja sig från mängden inför sina kunder. Det är i den nischen som vi vill vara annorlunda, och framför allt erbjuda mycket goda produkter.” 

“Inköparna kan särskilja sig från mängden med hjälp av våra nischade produkter.”

Dirk Cornelis, vd vid Corma



Det är vårt jobb att skapa autentiska smaker.

Belgien är ett land med vitt skilda smakpreferenser, unika för varje region. Varje område har sina egna specifika charkuteriprodukter. Och om du vill erbjuda varor till alla dessa nischer, behöver du utveckla ett brett utbud av produkter.


Johan Noyen är den som ansvarar för produktionen för en mängd olika korvar för hela landet. Han säger: "Vi är experter på att anpassa vårt utbud efter alla olika smaker och recept. Vi använder den kunskapen till att uppfylla den lokala kundens krav, även på en internationell nivå."

Johan Noyen är fjärde generationens slaktare i en familj som har ägnat sig åt hantverket i 100 år. Han övervakar nu kvaliteten på dagens korvar. Hans företag framställer bl.a. blodpudding, vit korv, grillkorv, vitlökskorv, vitlökskorvar av hästkött enligt recept från Polen och från Gent i Belgien, en certifierad regional produkt från Flandern.

"Vi uppfyller kraven på smak för varje lokal marknad. Blodpudding har exempelvis en unik smak i varje region i Belgien. Vi ser därför till att ha samlat in alla dessa typiska recept, så att vi kan leva upp till kraven på hur de ska smaka. Den expertisen och erfarenheten gör det möjligt för oss att anpassa produkter efter våra kunder. Att skapa autentiska smaker är vårt jobb."

"Som belgare har man intresset för mat med sig i blodet. Vi vill lägga tid på det. Se bara på hur många fantastiska kockar vi har, det stora antalet gourmetrestauranger och våra produkter av toppkvalitet. Det är en del av vår kultur. Vi är bara ett litet land med en öppen ekonomi, som tvingar oss att visa vad vi går för på andra sidan av landsgränsen. Ett sätt att göra det på är att

kombinera vår fallenhet för entreprenörskap med vår burgundiska kärlek för mat och dryckesvaror. Det är anledningen till att vi skapar burgundiska produkter av hög kvalitet för en kräsen målgrupp.

"Det räcker inte med bara ett varumärke. Vi bygger förtroende genom att tillverka produkter av mycket hög kvalitet och genom att vara öppna med vilka ingredienser vi använder. De måste vara av allra högsta kvalitet och därför komma från de främsta noga utvalda leverantörerna. Vi är givetvis beredda att betala extra för hög kvalitet. Man behöver alltid använda de bästa ingredienserna för att göra de godaste produkterna. Det är ofrånkomligt i vår transparenta bransch. Våra korvar innehåller fläsk, ägg från frigående höns, bröd, lök, mjölk och kryddor – inget mer. Vi använder inte något som du inte skulle vilja använda i ditt eget kök heller. Så vi är även öppna med våra leverantörer och inkluderar dem i all vår kommunikation. Det är ett sätt som vi kan skilja oss från mängden på och ett av skälen till att våra kunder är beredda att betala mer för våra märkesprodukter än för en liknande produkt från en annan tillverkare." 

"Vi skapar burgundiska produkter av hög kvalitet för en kräsen målgrupp."

Johan Noyen, vd



Smak och kvalitet kommer alltid vara det som spelar en avgörande roll.


Belgisk paté är en stor exportprodukt, precis som choklad, öl och kakor. Smak, kvalitet, tradition och en av Europas mest stränga standarder för livsmedelssäkerhet har bidragit till vår framgång. **Hendrik Nauta** exporterar ett brett utbud av patéprodukter till 15 länder, såväl under eget märke som under kundernas eget anpassade märke.

B

”Belgisk paté är krämig, mild och gjord av ingredienser av hög kvalitet. Vår paté är resultatet av århundradens utveckling av traditionella, goda köttprodukter av hög kvalitet, inklusive vår rökta skinka och korvar. Den är även en del av vår burgundiska kultur och livsstil, där ett omsorgsfullt hantverk är av en avgörande betydelse. Våra köpare har dessutom en hög tilltro till belgiskt kött, tack vare de utmärkta kontrollmetoderna. Vi har även en av världens strängaste standarder för livsmedelssäkerhet. Sammantaget resulterar det i en mycket stark kvalitetsmärkning.

”Vi förädlar fortfarande nyslaktad lever och kött, som levereras varje dag. Vi producerar kreativt och innovativt, samtidigt som vi hela tiden respekterar gamla familjetraditioner. Vi använder exempelvis farfars recept från 1946, men numera hanterar vi våra produkter snabbare och anpassar dem efter vad våra kunder här och utomlands vill ha. När vi säger att vi anpassar, så är det exakt vad vi gör. Vi samarbetar med kunderna vid deras tankeprocesser, så att de kan ge sina kunder en produkt av hög kvalitet som uppfyller deras krav. En kund bad oss att leverera paté med ett djurskyddsintyg. Vi anpassade omedelbart vår produktionsprocess. För en

annan kund samarbetade vi med en designer för att totalt förändra deras förpackningar, inklusive form, etiketter och vikter. Esset i rockärmen för ett belgiskt företag som vårt är att vi kan rikta in oss på nischmarknader och därmed är mycket flexibla på många nivåer. Tack vare vår kunskap och skräddarsydda service är vi dessutom mycket konkurrenskraftiga.”

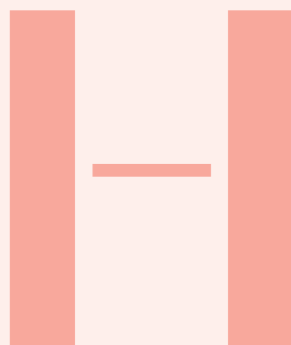
”Vi följer all demografisk och hälsomässig utveckling noga. Vi tillverkar patéer med ett lägre saltinnehåll och färre mättade fetter. Vår minsta förpackning är 80 g, vilket är perfekt anpassat för enpersonshushåll och på-språng-marknaden. I Belgien är vi dessutom den första producenten av ekologiska patéer som även har skapat helt nya recept. Även på utvecklingsmarknader som är mycket prismedvetna, som i Tjeckien och Polen, spenderar kunderna två till tre gånger så mycket på våra patéer som de gör på sina egna lokala produkter. Smak och kvalitet kommer alltid vara det som spelar den avgörande rollen. Vi erbjuder exempelvis produkter som ger köparna ett mervärde och gör det möjligt för dem att positionera dessa på en högvärdesmarknad och utmärka sig med sitt utbud av produkter.” 



”Vi har en tradition av läckra köttprodukter av hög kvalitet som sträcker sig århundraden tillbaka i tiden.”

Våra produkter är alltid baserade på det autentiska.

Stora belgiska köttproducenter med stor expertis, som Ter Beke, har utvecklats från att vara små familjeföretag, så de har mycket intern kunskap om autentiska produktionsmetoder, även i en industriell miljö. Den lokala marknaden i Belgien håller också en hög kvalitet och det sporrar producenterna till att anstränga sig och alltid välja de bästa produkterna. "Vårt produktutbud är rent och mångfasetterat. Vi producerar helt enkelt utmärkta produkter med färska enkla ingredienser av hög kvalitet." Enligt **Wim De Cock**, COO vid det börsnoterade bolaget Ter Beke Vleeswaren, är det en av de belgiska köttproducerande företagens styrkor.




"Historiskt sett kommer nästan alla av oss från små företag som är specialiserade på hantverket. Vi har därför kunnat bibehålla det autentiska när det kommer till smaker, kryddor och t.o.m. produkter, även om vi nu har övergått från hantverksmässig framställning till att bli ett industriellt företag. Även om vår produktion har gjorts helt datoriserad och därmed mer effektiv har den bibehållit sin autentiska kärna. Denna mångsidiga kunskap gör oss inte bara unika, utan ger oss även en grund som vi kan använda för att kraftfullt och flexibelt tillgodose våra kunders behov. Det är inte svårt för oss: vi har flera experter anställda inom gruppen som vet ett och annat om smak och erfarenhet. Lägg till vår välkända policy om livsmedelssäkerhet som är en av Europas striktaste till det, så är det möjligt för oss att vara med konkurrera på en riktigt hög nivå."

"Vi är privilegierade just eftersom vi har utvecklats från en liten marknad. Den utvecklingen har lärt oss hur man anpassar sig till mindre volymer. Och vid vår export riktar vi oss huvudsakligen

in oss på nischmarknader. Vi är verksamma på marknader där de stora lokala producenterna inte vill installera en separat produktionslinje. En ökande segmentering av grundläggande råmaterial på grund av nya nationella standarder fortsätter visserligen att vara en stor utmaning på våra exportmarknader, men tack vare vår flexibilitet kan vi anpassa våra produktionsprocesser så att de hanterar och förädlar våra råvaror på ett effektivt sätt."

"Slutproduktens höga kvalitet beror tveklöst på råvarornas kvalitet. Ett stort antal produkter använder belgisk lantrasgris som en kvalitetsmärkning eftersom köttet är så magert. Men det finns alltför många avelsprogram som använder raser med andra inneboende kvaliteter. De större stormarknadskedjorna i Belgien håller redan på att utveckla sina egna grisvarumärken. Vi forskar och utvecklar den idealiska grisen för våra produkter tillsammans med en viktig uppfödare. De första resultaten ser lovande ut och kommer förhoppningsvis att leda till vår egen Ter Beke-gris.

"Att vara flexibel innebär även att ta hänsyn till demografisk utveckling. Där ligger fokus mindre på själva produkten och mer på dess förpackning. Därför har vi utvecklat förpackningar med dubbla lager för kallskuret. Alla skivorna är placerade i två separata fack. När kunden börjar använda det första facket är det andra fortfarande orört och oöppnat, vilket håller produkten färsk. Det är perfekt för mindre hushåll. Vi fokuserar även på miljöfrågor som har med förpackningar att göra. Vi är den första och fram tills nu den enda producent som har utvecklat 100-procentigt biologiskt nedbrytbar plast för köttprodukter, som har samma hållbarhet och syrebarriär som traditionella förpackningar." 

"Vi har utvecklat förpackningar med dubbla lager för våra kallskurna varor – perfekt för mindre hushåll."

Wim De Cock, Operativ chef vid Ter Beke Vleeswaren



Belgiska slaktare för över sitt hantverk från en generation till nästa, samtidigt som de bibehåller sitt fokus på kvalitet och autenticitet. Även om flera belgiska producenter av köttprodukter har utvecklats från dessa små hantverksmässiga slakterier tillverkas deras produkter fortfarande enligt deras föräldrars och förfäders recept. Även i en industriell miljö kan man arbeta på ett hantverksmässigt sätt.

SMAKER & AUTENTICITET

Belgien har fortfarande många slaktare som skapar sina egna charkuteriprodukter och följer traditionella smaker och seder från sina regioner. Det är så en rik och unik smakalett skapas. Belgiska slaktare är välkända för rena, genuina och förfinade köttprodukter. Deras recept är baserade på färsk råvaror och naturliga smaker som huvudsakligen kommer från deras egen närmiljö.

Willy Deschildre, Hendrik Dierendonck och Herman Vangramberen tillhör en utvald grupp av ikoniska flamländska slaktare, som var och en på sitt eget sätt för sitt hantverk i rampluset och även inspirerar tillverkare av belgiska köttprodukter med sina hantverksmässiga charkuteriprodukter.



“Belgien har en rik kulinarisk tradition och flera regionala smaker.”

Willy Deschildre, Deschildre Streekproducten.

En guldgruva av recept.


Efter 40 år som småskalig slaktare i Oostende beslutade sig **Willy Deschildre** för att stänga sin verksamhet och inleda ett nytt äventyr tillsammans med sin son. De öppnade ett center för regionala produkter med en egen workshop, där även andra produkter får utrymme, för att sammanföra tradition och autenticitet från hela landet.

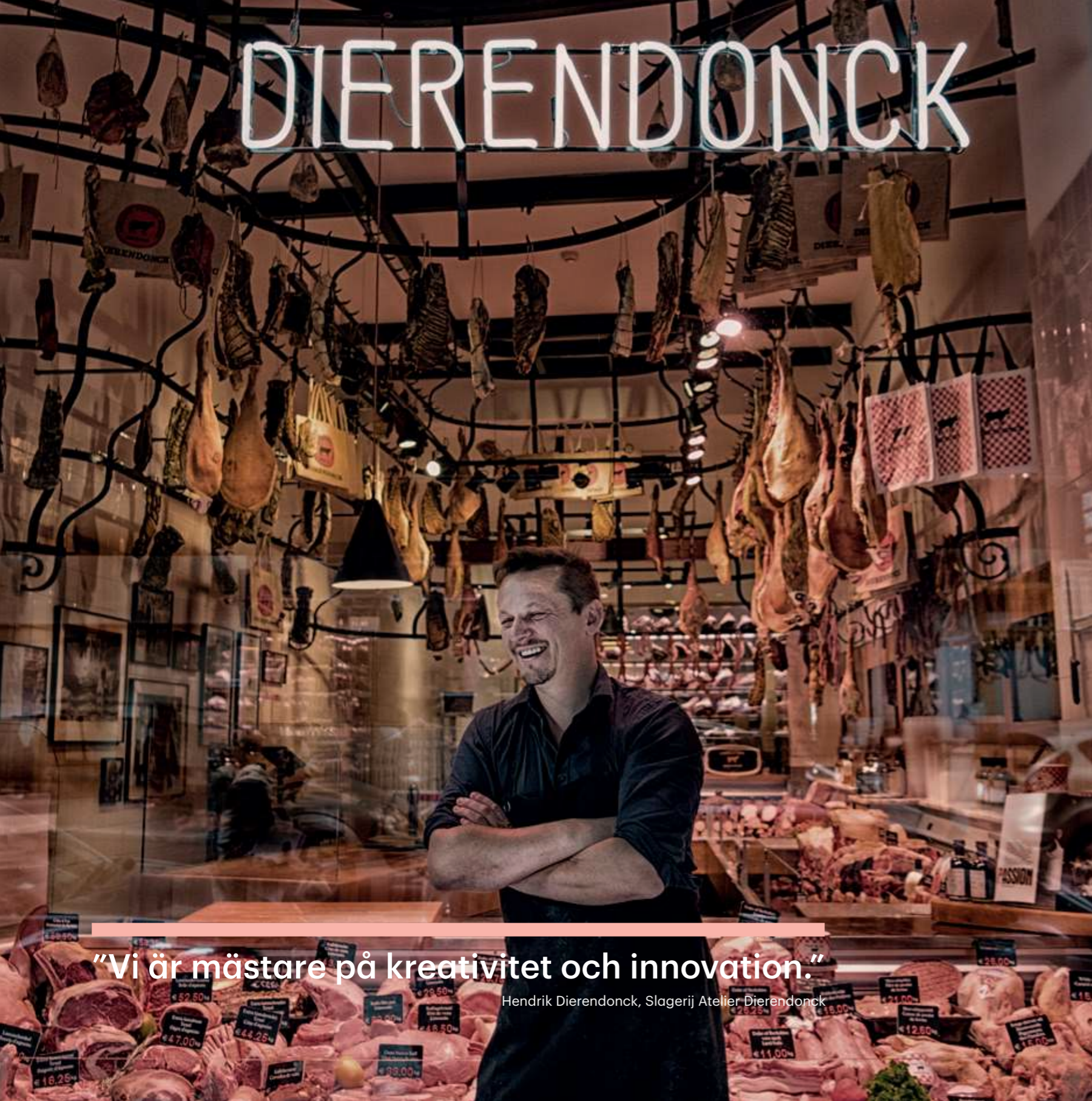


Willy Deschildre har ett gott rykte. Han hade kunder som reste från hela landet för att köpa hans egna charkuteriprodukter och hemgjorda köttprodukter. Tre av hans specialiteter har blivit certifierade flamländska regionala produkter: West-Vlaamse boerenhosp (väst-flamländska bönders skinka) West-Vlaams hoofdvlees (väst-flamländsk huvudost) och väst-flamländsk blodpudding). Dessa inspirerade honom att öppna ett center för regionala produkter, som är en butik som innefattar en workshop där de tillverkar sina regionala produkter och där man kan köpa ett brett utbud av regionala produkter från andra regioner.

“Vi skulle helst vilja föra vårt hantverk vidare, med fokus på våra historiska produkter, men presenterat på ett annat sätt och i samarbete med andra producenter. Belgien har en rik kulinarisk tradition och flera lokala smaker. Det finns fortfarande väldigt många småskaliga tillverkare av köttprodukter, som tillverkar för sina lokala

marknader. Det resulterar i en bred mångfald av produkter och smaker. Smaken och konsistensen på blodpudding skiljer sig exempelvis från en by till en annan. Det är därför som det finns så många olika recept: med mycket, lite eller ingen lök alls, med eller utan kanel, med russin eller mandlar. Mängden blod och kött som används skiljer sig också mycket från region till region.”

“Dessa lokala skillnader i smak gäller även för andra belgiska köttprodukter och det är anledningen till att våra tillverkare av köttprodukter har tillgång till så många olika recept för att skapa sina produkter som utmärker sig på deras exportmarknader. Våra produkter karaktäriseras av smak och autenticitet. Jag tillverkar fortfarande produkter med hjälp av originalrecept som jag har fått av mina föräldrar. Det har inget med nostalgi att göra utan handlar enbart om det faktum att rena smaker från det förgångna fortsätter att vara attraktiva för en stor grupp konsumenter.” 



“Vi är mästare på kreativitet och innovation.”

Hendrik Dierendonck, Slagerij Atelier Dierendonck

Man kan inte kopiera autenticitet.

Hendrik Dierendonck är en av Belgiens mest berömda slaktare. Hans hantverk hyllas såväl i Belgien som utomlands. Han kombinerar modernt hantverk med en kvalitet från det förgångna när han skapar sina produkter. Han deltar även i avelsprogram av särskilda raser.

S

“Smak och autenticitet är vad som gör oss så speciella och som utmärker oss på exportmarknaderna. Våra metoder är rena och vi använder naturliga smaker. Våra produkter behandlas fortfarande med traditionella metoder för saltning. Vi använder fortfarande våra originalrecept. Våra patéer görs t.ex. av fem recept, inte mer. Vi låter inte något eller någon blanda sig i. Vi är mycket stolta över våra produkter. De kan lätt kopieras, men du kan inte kopiera deras autenticitet, vilken är vad som gör oss speciella och som utmärker oss, t.o.m. på exportmarknaderna. Vi är ett land som är till bredden fullt av småskaliga entreprenörer och som har ett starkt fokus på den rena produkten. Enbart köttsektorn har 180 företag som förädlar kött, stora som små, och vart och ett av dem har sina egna autentiska produkter och smaker.”

“Jag kan utmärka mig som slaktare. Inte bara genom att förfina mitt hantverk, utan även

genom att vara unik vid urvalet av kött som jag väljer. Därför har jag tillsammans med en grupp bönder etablerat ett avelsprogram för Belgian Red, som är en gammal, mycket ovanlig ras av boskap för två syften, som kan användas för såväl mjölk- som köttproduktion. Dessa djur finns på det västflamländska polderlandskapets frodiga betesmarker, som ger köttet en särskild, djup smak. Vi har ett liknande projekt med att återuppliva grisrasen Menapii, som är en förhistorisk belgisk gris.”

“Våra flamländska entreprenörers styrka är deras kreativitet och förkärlek för innovation, samtidigt som de respekterar sitt hantverk och deras produkters smaker. Vi använder även nya metoder och datorer för att underlätta våra produktionsprocesser, men det behöver inte innebära att vi inte ifrågasätter produkternas kvalitet. Smaker och kvalitet är självklara. De är vår identitet.” 



“Att behålla det autentiska är också en inspirationskälla för branschen.”

Herman Vangramberen, Vangramberen slakteri

Köttprodukter med en historia.

Under två år har Vangramberens slakteri vid Boutersem haft “Köp färskt, förädla färskt och sälj färskt” som sin slogan. Byn ligger mellan universitetsstaden Louvain och sockerstaden Tienen. **Herman Vangramberen**, hans döttrar Katrien och Griet samt svärsonen David har tveklöst valt autenticitet.

B

“Belgiska slaktares styrka är deras förmåga att integrera lokala smaker i deras produkter. Redan från allra första början återvände vi till grunden, till vårt territoriums smaker, med autentiska recept som vi har använt i årtionden. När är en produkt hantverksmässig? När den är tillverkad av ett enkelt originalrecept och består av färskt kött, peppar och salt, lokala kryddor och inte har tillsatta aromer. Vi använder enbart gamla, naturliga konserveringsmedel som torrt salt, saltlake eller vinäger.”

“Det är mycket viktigt för oss med en kort livsmedelskedja. Vi behöver en jämn kvalitet och handlar alltid från samma bönder. Vi vet varje djurs historia. Vi vet t.o.m. vilket djur som var djurets mormor när vi ser ett djur hänga i vårt frysutrymme. Våra grisar och vår boskap har fötts upp på samma sätt under årtionden och de utfodras alltid på samma sätt. Det resulterar i en

god insyn och tillförlitlighet för såväl oss som för våra kunder.”

“Vi tillverkar köttprodukter med en historia, vilket är ett bonus för hela den belgiska köttberedningsbranschen. Vi inspirerar vår bransch eftersom vi bibehåller vår identitet. De använder, precis som oss, gamla recept som de har ärvt från sina förfäder, och vad vi gör småskaligt tillverkar de storskaligt. Våra produkters smak är ytterligare en bonus för oss. Dessa smaker tilltalar alla, såväl i våra grannländer som på marknaderna i norra och södra Europa. Belgien ligger vid ett gränsland sedan århundraden. Vår kultur har influerats av flera länder som har styrt oss under gångna år. Det har resulterat i en rik och utsökt blandning av smaker som ger våra köttprodukter ett gott rykte, tack vare kvaliteten. Vi behöver använda det i en mycket högre utsträckning.” 

I Belgien undervisas hantverk och innovation redan i skolan. Belgiska slakteriskolor lär inte enbart ungdomarna den nödvändiga teoretiska och praktiska kunskapen utan fokuserar även starkt på innovation. De gör det genom att utveckla sina egna charkuteriprodukter och delta i tävlingar.



INNOVATION

Innovativa kycklingbröst med en stor mängd grönsaker på en nyttig smörgås med mycket fibrer, det är en kombination som vann förra årets innovationstävling som organiserades av FEVIA, den belgiska matbranschens nationella sammanslutning. Den tillreddes av den elfte årskursens elever vid slakteriskolan Ter Groene Poorte i Brygge. Det var inte första gången som den skolans elever kammade hem detta berömda pris. Vid varje tävling måste eleverna utveckla en produkt, ta aktuella mattrender och kundernas krav med i beräkningen, som de sedan stödjer med en affärs- och marknadsföringsplan. På så sätt lär de sig utveckla nya produkter i praktiken och att tänka utanför ramarna. De kommer bli innovativa entreprenörer i framtiden som kommer leda vägen vid utvecklingen av utbudet av belgiska charkuterivaror.

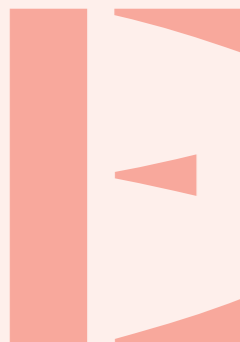


“Innovation är ett av de viktigaste ämnena som lärs ut vid de belgiska slakteriskolorna.”

Gerdi Termote, teknisk rådgivare vid slakteriskolan Ter Groene Poorte.

Unga slaktare lär sig hur de kan utveckla nya produkter på egen hand

Innovation börjar redan i skolan.



Experiment med nya produkter

Hur kan du göra unga människor tillräckligt självsäkra för att få framgång som slaktare? Genom att inte bara ge dem mycket grundläggande kunskaper, utan även låta dem experimentera med nya produkter. Vid Ter Groene Poorte in Brygge, Belgiens största slakteriskola, är innovation ett av de viktigaste ämnena vid de många kurserna. Varje elev som läser sitt sista år får friheten att utveckla en egen köttprodukt. "Innovation innebär inte nödvändigtvis en ny produkt. Det kan även vara en ny tolkning av en gammal produkt. Den måste hur som helst vara helt annorlunda mot det som redan finns på marknaden", enligt **Gerd Termote**, teknisk rådgivare vid Ter Groene Poorte, som även handledde de unga slaktarna som deltog i innovationstävlingen.

Interaktionen mellan skolan och köttförädlingsföretag

Skolan har flera olika avdelningar: slakteri, bageri, hotell, industrikök och livsmedelsteknik. Det gör det möjligt för skolan att ha specialister inom olika områden. "En grupp erfarna personer vet mer än vad ett geni vet på egen hand. Alla är experter på något, och genom att sammanföra dessa personer, kan vi erbjuda än mer spetskompetens. Köttberedningsbranschen har uppfattat detta.



Tack vare vår samlade expertis får vi många frågor om idéer som rör forskning och utveckling eller om att hjälpa till. Inte enbart hjälpa till att utveckla nya produkter, utan även att exempelvis övervaka avelsprogram av nya grisraser. Experter från köttförädlingsbranschen besöker oss även regelbundet för att exempelvis uppdatera sina grundläggande kunskaper om styckningsmetoder eller om hur hantverksmässiga köttprodukter förädlas på ett traditionellt sätt. Detta resulterar i en trevlig interaktion som ofta skapar innovativ utveckling. På så sätt skapar vi som en skola unika band med köttförädlingsföretag, och vi kan följa den senaste utvecklingen, vilket givetvis är en stor fördel för våra elever."

Produktutveckling vid skolan

Den belgiska köttförädlingsbranschen investerar mycket i innovation och kontinuerlig tillväxt. Alla dessa företag måste förbli konkurrenskraftiga och fortsätta attrahera välutbildad personal för att denna framgång ska kunna garanteras. Våra belgiska slakteriskolor spelar en viktig roll för att tillfredsställa denna efterfrågan. "Våra elever lär sig allt de behöver veta om styckning och förberedelser av charkuterivaror. Under deras avgångsår måste de t.ex. kunna stycka en hel gris och förädla alla delarna till charkuterivaror.



Men vi ger även våra elever verktygen att självständigt utveckla sina egna produkter, inte bara under terminerna, utan även genom att låta dem delta i tävlingar. På så sätt agerar de inte enbart på trender som i många fall hör ihop med hälsosamma val, såsom minskat innehåll av salt och fett, färre kalorier eller en större hållbarhet. En viktig utgångspunkt är att få människor att äta hälsosammare utan att de märker det. Våra studenter vann exempelvis FEVIA-innovations-tävlingen för några år sedan, med en produkt som gjordes av kyckling och av 30 procent grönsaker som fallit i glömska. De blandade inte enbart kött och grönsaker på ett innovativt sätt, utan plockade även poäng på produktens mångfald. Den kan användas på en smörgås, som schnitzel vid en varm måltid eller med frityrsmet som ett friterat tillugg."



Nyttig smörgås

Projektet bedöms alltid av experter som är forskare eller specialister från näringslivet rörande deras hållbarhet, marknadspotential och hur pass attraktiva de är ur ett kundperspektiv. "Våra elever deltar i flera tävlingar. Ibland vinner de priser, ibland gör de det inte. Men deltagandet gör dem alltid mer motiverade att anstränga sig och bli bättre. Nyligen vann en grupp avgångsstudenter vid Ter Groene Poorte innovationspriset med en "nyttig smörgås". "Den fiberrika smörgåsen hade utvecklats av elever på bageriavdelningen, medan fyllningen av kycklingbröst och grönsaker hade utvecklats av slakteriavdelningen. Smörgåsen var inriktad på på-språng-marknaden och såldes i en återförslutningsbar och återvinningsbar förpackning. Det multidisciplinära tillvägagångssättet tvingar även våra studenter att tänka utanför sitt specifika område för att utveckla innovativa produkter. Men det finns ingen innovation som inte kräver hantverk och kreativitet. Det finns inget annat land i Europa som gör mer för att sammanföra kulinariska specialiteter än vad Belgien gör. En belgisk konsthantverkare kommer alltid att kunna erbjuda produkter av hög kvalitet. Goda, autentiska smaker är vår styrka, och de fortsätter att utgöra grunden för varje innovation." 

Ett urval av hantverksmässigt fint kött från Belgien



Kokt skinka



Lufttorkad skinka



Kycklingbröst



Pepparsalami



Kokt korv



Salami



Antwerpenfilé / Filet d'anvers



Bacon



Korvar



Produkter i gelé



Paté



Fläskrillette

Utbudet av belgiska köttprodukter vilar på ett hantverk som har århundraden på nacken, en rik smakpalett och moderna produktionsmetoder. Det finns ett brett utbud av autentiska produkter av hög kvalitet. Letar du efter en leverantör? Besök www.artisanfinemeats.be

Denna broschyr är utgiven av



FLANDERS AGRICULTURAL MARKETING BOARD

Koning Albert II-laan 35 box 50
BE-1030 Bryssel
Tel: +32 (2) 552 80 11
artisanfinemeats@vlam.be

VLAM - Tyskland, norra och östra Europa

Regional chef: Koen Vanswijgenhoven
Tel: +32 (2) 478 085 685
koen.vanswijgenhoven@vlam.be

VLAM – Frankrike och södra Europa

Regional chef: Vanessa Ringler
Tel: +32 (473) 17 40 72
vanessa.ringler@vlam.be

Om VLAM

VLAM, Flanderns jordbruksmarknadsföringskommitté, är en icke-vinstdrivande organisation som främjar försäljningen, mervärdet, konsumtionen och bilden av det flamländska jordbrukets, trädgårdsnäringsens, fiskerinäringsens och den jordbruksbaserade livsmedelsindustrins produkter och tjänster. Den verkar på uppdrag av affärsvärlden och den flamländska regeringen och samarbetar aktivt med så många länkar i livsmedelskedjan som möjligt.

www.vlam.be

Utgivare: VLAM vzw

Design och förverkligande: SaksenCoburg

Redaktörer: Marc Declercq, Hilde De Wachter

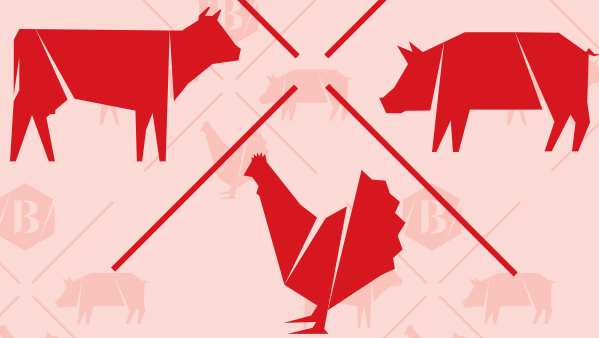
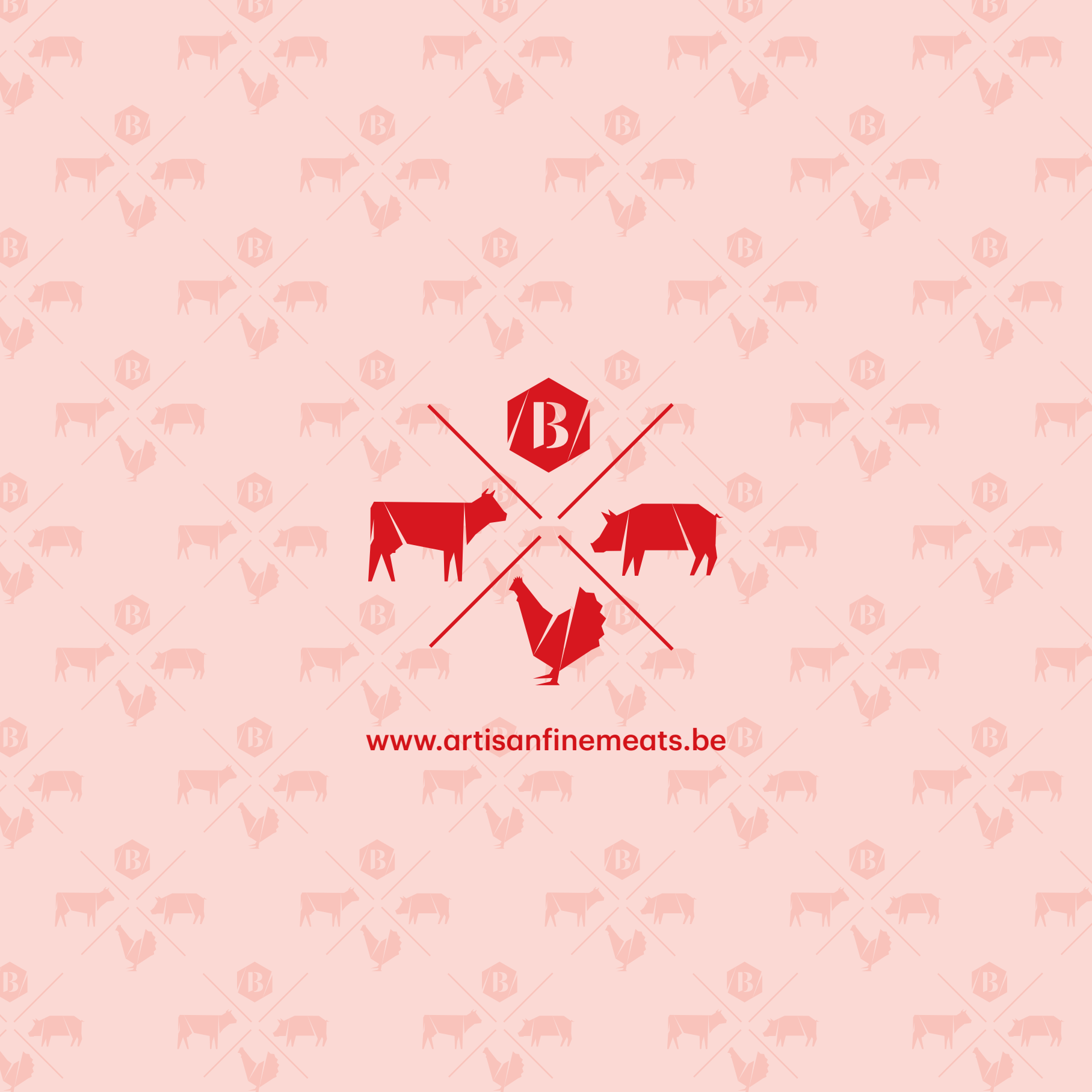
Bilder: Michael Dehaspe, Getty Images

Upplaga: Oktober 2017

Upphovsrätt: VLAM / Fenavian

Översättning: SPRÅK&CO

© Alla rättigheter förbehålles. Ingen del av denna publikation får mångfaldigas, lagras i ett system varifrån den kan hämtas eller skickas i någon form eller på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, med fotokopiering, upptagning eller på annat sätt, utan att samtycke på förhand har hämtats in från utgivaren.



www.artisanfinemeats.be