

Inhoud



- 11 Op de SIAL worden de trends gezet**
- 16 Slagerij Rosalyce in Frankrijk doet het anders**
- 18 Altijd gezellig bij slagerij Van Kemenade in Asten**
'Wij zijn trots op de zaak en de producten'
- 23 Ierse slagerijen zijn vol beleving**
'Het ambacht in de spotlights'
- 29 Nederlands wild is volop beschikbaar**
'Beter dan biologisch en super-scharrelvlees'
- 32 Rust, ruimte en regels voor Label Rouge vee**
- 38 Slavakto 2018:**
Veel inspiratie en legio winnaars
- 43 Volop trends in winkelrichting op Slavakto**
- 46 Open dagen bij SVO vakopleiding food**
Voorlichting helpt bij keuze



18

Rubrieken

- 04 In Beeld
- 08 Nieuws
- 26 Ambacht
- 37 Column Jan Nederhoed
- 45 Column SVO
- 47 Wetgeving
- 58 Recepten Marc Veltman
- 49 Column Marc Veltman
- 50 Boeken



Voorwoord

MOOI

De taart die we aansneden bij het verschijnen van de eerste uitgave van de vernieuwde Vlees+ is inmiddels op. Veel tijd om lang na te genieten was er niet. De Slavakto stond immers voor de deur. Ook wel spannend, want hoe zouden de bezoekers aan de beurs - onze doelgroep - reageren op het gerestylede magazine?

Gelukkig waren de meeste reacties heel positief. De overstap van liggend naar staand formaat moesten we soms uitleggen, maar over de inhoud, de fotografie en de uitstraling was men het eens: prachtig!

Goedgemutst liep ik vervolgens over de beurs, met de kreten 'mooi en prachtig' nog nasuizend in mijn oren. En ze bleven hangen tijdens mijn ronde langs de vitrines met de bekroonde inzendingen voor de vakwedstrijden. Het ene gerecht nog mooier dan het andere. Patés, vleestaarten, maaltijden en tal van worstsoorten en hammen lagen twee dagen te prijken en schitteren in het licht. De makers ervan liepen uiteraard gespannen rond in afwachting van de prijsuitreiking op dinsdag.

Het zette me ook aan het denken. Ons vak heeft best overeenkomsten. We willen het beste uit onszelf halen en een mooi product leveren. Maar zoals u begint met een mooi stuk vlees en dat bewerkt tot prachtige gerechten, puur en eerlijk, doe ik dat vanachter mijn bureau of tijdens een bedrijfsbezoek met dezelfde intentie.

U vertelt het verhaal over uw vlees op uw eigen manier en ik via dit vakblad. En beiden hopen we iets goeds te doen en mensen te laten genieten. En met de feestelijke decembermaand voor de boeg, gaat dat zeker lukken. Daarvan getuigen de mooie en pachtige producten die ik heb gezien op de beurs.

Ik wens u een mooie feestmaand toe.

Petra

PETRA HERMANS-TAEKEMA
PHERMANS@VAKBLADEN.COM
INFO@VLEESPLUS.NL



Op de Slavakto waren veel prachtige vleesproducten te vinden. Vleesprofessionals laten zich van hun beste kant zien voor de feestdagen.