

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN SEPTEMBER 2010
TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud :

- Ons vormingsaanbod
- Het Steunpunt adviseert
 - Vanuit het ILVO
 - Varia
- Nieuws uit de provincies

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Voor je ligt al weer de laatste nieuwsbrief van 2010. Wat vliegt de tijd! Die lange zomervakantie ligt alweer achter ons, de kinderen zitten terug op school en hebben hun routine teruggevonden. Ook bij het Steunpunt is iedereen al een paar weken terug op post. Naast de dagdagelijkse opvolging binnen het Steunpunt hebben we deze zomermaanden ook nuttig besteed aan de samenstelling van een startersmap. Er zit heel wat kennis en ervaring bij het Steunpunt en we weten dat bij de opstart en uitbouw van een thuisverkoop heel wat komt kijken. Te veel om het allemaal ineens te vatten en te onthouden wanneer we bijvoorbeeld op je bedrijf langskomen. Met deze startersmap willen we een overzichtelijke bundel samenstellen waar alle verplichtingen die je als thuisverkoper hebt praktisch worden toegelicht. Als alles volgens plan gaat zal deze bundel begin 2011 klaar zijn.

Traditiegetrouw zijn de herfstmaanden voor het Steunpunt Hoeveproducten het moment om je uit te nodigen op verschillende interessante vormingsmomenten. We hebben getracht voor elk wat wils aan te bieden. Per provincie organiseren we een infoavond voor land- en tuinbouwers die de stap naar een thuisverkoop nog niet gezet hebben maar er toch over willen nadenken. We organiseren natuurlijk ook verspreid over Vlaanderen de opleidingen 'hygiëne en autocontrole' die vanuit het FAVV verplicht zijn.



Onze ijsbereiders worden in de watten gelegd met twee demodagen 'ijs maken voor beginners' en een demodag 'ijstaarten versieren' voor de ervaren hoeveijsbereiders onder jullie. Ook zal er dit najaar terug een cursus zuivelverwerking lopen verdeeld over 4 verschillende halve dagen. Het Steunpunt is bovendien actief bezig om –hopelijk– komend voorjaar die hoeveproductenten die groenten en/of fruit thuis verwerken ook een aantal opleidingen op maat te kunnen aanbieden. Dus nog even geduld.

Het Steunpunt krijgt nog altijd heel veel vragen m.b.t. het 'statuut van handelaar' als thuisverkoper. We zetten voor jou hier alles nog eens op een rijtje. Verder vind je nog nieuws uit de verschillende provincies.

Ben je op zoek naar meer informatie rond de uitbouw van een thuisverkoop. Neem dan eens een kijkje op: www.steunpunthoeveproducten.be

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Steunpunt Hoeveproducten

Coördinator: Ann Detelder
KVLV vzw
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
tel. 016/24 39 54
0473/20 85 46
fax 016/24 39 09
e-mail: steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be

Website :

www.steunpunthoeveproducten.be

Eindredactie :

Ann Detelder

Verantwoordelijke uitgever :

Chris Van Hoof
directeur KVLV vzw



ONS VORMINGSAANBOD

Opleiding autocontrole verplicht!!!!

De wet⁽¹⁾ verplicht dat al wie met levensmiddelen omgaat, opgeleid en/of gevormd wordt op het gebied van hygiëne.

De aard van de opleiding en/of vorming hangt af van je taken en verantwoordelijkheden.

Deze verplichting geldt overigens niet alleen voor de bedrijfsleider, maar voor iedereen die tewerkgesteld is in de voedingssector.

Bij controle door het FAVV kan naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden.

Basicursus

Om hieraan tegemoet te komen organiseerde het Steunpunt Hoeveproducten reeds heel wat basicursussen "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid". De deelnemers kregen na afloop van de cursus een aanwezigheidsattest dat bij het autocontroleplan kan gevoegd worden en kan voorgelegd worden bij een controle van de voedselhygiëne. Ondanks de reeks cursussen die achter de rug zijn blijft de vraag van hoeveproducenten aanwezig. Vandaar dat we ook in het komende voorjaar een 2-tal cursussen organiseren.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die primaire producten (groenten, fruit, aardappelen, eieren,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat,... verkopen (les 1 en 2). Voor hen is de opleiding momenteel nog niet verplicht.
- Voor land- en tuinbouwers die verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), bereide producten,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat,... verkopen (les 1, 2 en 3) =opleiding verplicht.

De cursus richt zich in de eerste plaats, tot de hoeveproducenten die nog geen degelijke opleiding volgden. Zij maken in de cursus kennis met een aantal basisbegrippen. Ook anderen zijn welkom om hun achtergrondkennis op te frissen.

Inhoud

LES 1

- basis microbiologie + goede hygiënepraktijken (extra aandacht aan reiniging en ontsmetting: welke stoffen doen wat?)
- inrichting verwerkingslokaal

LES 2

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding
- Stappenplan autocontrole (zonder traceerbaarheid) en in kader van versoepelingen

LES 3 (ook interessant voor mensen die al een cursus hebben gevolgd)

- Gebruik van gevarenanalyse
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

⁽¹⁾ Verordening (EG) 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk XII. Voor meer info: http://www.favv.be/sp/leg-hygiene/pdf/2004-06-25_H1_nl.pdf

Waar en wanneer?

In het verleden werden reeds heel wat cursussen gegeven. Het Steunpunt organiseert de opleidingen in een avondformule (3 avonden) of in een dagformule (1 volledige dag). Deze zomer en komend najaar worden een aantal dagcursussen (telkens van 9 – 17u) gegeven :

Waar en wanneer?

- SINT-NIKLAAS: dinsdag 19 oktober te 9100 St-Niklaas, KAHO St Lieven, Hospitaalstraat 23
- HASSELT: donderdag 4 november te 3500 Hasselt, BB/SBB gebouw, Kiezelstraat 56
- EEKLO: 26 november te 9900 Eeklo, Feestzaal Sparrenhof, Brugsesteenweg 183
- GEEL: 29 november te 2440 Geel, Hooibeekhoeve, Hooibeeksedijk 1
- ROESELARE: 4 december te 8800 Roeselare, CC De Spil, H. Spilleboutdreef 1

Deelnameprijs

15 euro per cursus (= 3 lessen), inclusief cursusmap en een drankje. Op sommige locaties kan voor broodjes gezorgd worden. Dit zal je meegedeeld worden bij inschrijving.

Inschrijven: verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum.

Voor meer informatie en inschrijvingen

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Overig vormingsaanbod

CURSUS ZUIVELVERWERKING

Voor wie?

- Voor melkveehouders die eraan denken een thuisverkoop met zuivelproducten op te starten
- Voor hoevezuivelaars die hun kennis terug willen opfrissen

Inhoud

- LES 1 • Wettelijke verplichtingen voor de hoevezuivelaar?
- Wat verwacht het FAVV van mij?
 - Autocontrole en hoevezuivel?
- LES 2 • Wat is melk?
- Hoe maak ik yoghurt, platte kaas, rijstpap,...
- LES 3 • Kaasbereiding in de praktijk
- LES 4 • Ijsbereiding in de praktijk

Waar en wanneer?

- MELLE: woensdag 6 oktober op het ILVO te 9090 Melle, Brusselsesteenweg 370 om 13u30
- MELLE: dinsdag 12 oktober (opgelet gewijzigd sinds vorige nieuwsbrief) op het ILVO te 9090 Melle, Brusselsesteenweg 370 om 13u30
- BEVER: woensdag 20 oktober te Kerkhove 64, 1547 Bever om 8u30
- woensdag 27 oktober te om 8u30

Deelnameprijs

30 euro per cursus (= 4 lessen), inclusief cursusmap en een drankje.



DEMODAGEN IJS MAKEN BEGINNERS

Tijdens deze demonstratieopleiding vloeien theorie en praktijk in elkaar over. De opleiding richt zich tot hoevezuivelaars en gaat door op een bedrijf.

Voor wie?

Voor melkveehouders die een thuisverkoop met ijs/ijstaarten, willen opstarten.

De cursus richt zich in de eerste plaats, tot de melkveehouders die nog geen degelijke opleiding ijsbereiding volgden. Zij maken tijdens deze demodag kennis met een aantal basishandelingen. Ook anderen zijn welkom om hun achtergrondkennis op te frissen. **Geen voorkennis ijsbereiding vereist.** Maximaal aantal deelnemers: 15

Waar en wanneer?

- PULLE: maandag 4 oktober
- ZOTTEGEM: maandag 11 oktober

Deelnameprijs

40 euro per cursus, inclusief cursusmap en een drankje en broodjes.

**DEMODAG IJSTAARTEN VERSIEREN**

Demodag gegeven door professionele lesgever op een bedrijf.



Een voorbeeld uit vorige demodagen

Voor wie?

Voor hoeveijsbereiders. Een degelijke kennis van de ijsbereiding is noodzakelijk! Maximaal aantal deelnemers: 15.

Waar en wanneer?

- ZOTTEGEM: dinsdag 26 oktober

Deelnameprijs

- 40 euro inclusief cursusmap en een drankje en broodjes.

INFO-AVONDEN : OPSTARTEN VAN EEN THUISVERKOOP

Je bent land- of tuinbouwster en je levert je producten via de veiling, groothandel, slachthuis, melkerij,... De prijs die je krijgt voor je producten heb je niet zelf in de hand. Soms zijn die goed maar soms bedenk je wellicht dat de prijs die je krijgt amper (of zelfs niet) de kostprijs dekt. Misschien heb je er wel eens aan gedacht om een deel van je producten op je bedrijf rechtstreeks aan de consument te verkopen maar wist je niet goed waar te beginnen of hoe eraan te beginnen. Misschien stel je je een heleboel vragen bij de extra administratie die er misschien weer eens bij komt of misschien heb je reeds een thuisverkoop maar ben je niet zeker dat je met alles wel in orde bent.

Het Steunpunt Hoeveproducten wil je informeren over wat wel en wat niet kan en hoe je het best aanpakt. Welke administratie komt er bij kijken en welke gevolgen heeft dit fiscaal voor je bedrijf. Krijg je meer controle van het FAVV, welke vergunningen moet je misschien hebben of welke diploma's zijn vereist. Op al deze vragen krijg je zeker een antwoord op de vergaderingen. Tevens zal er ruimte zijn om natuurlijk ook zelf vragen te stellen.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die eraan denken een thuisverkoop op te starten.
- Voor land- en tuinbouwers met een thuisverkoop die meer informatie willen ivm de wettelijke verplichtingen.

Waar en wanneer?

Het steunpunt organiseert per provincie 1 infoavond m.b.t. alle wettelijke verplichtingen bij de opstart van een thuisverkoop.

- LOCHRISTI: Prov KVLV kantoor, maandag 15 november 2010 om 20 u
- ROESELARE: Prov KVLV kantoor, dinsdag 16 november 2010 om 20 u
- ASSE: Hof Ter Vrijlegem, woensdag 17 november 2010 om 20 u
- HERK-DE-STAD: De Volksmacht, donderdag 18 november 2010 om 20 u
- OOSTMALLE: Prov. Vormingscentrum, maandag 29 november 2010 om 20 u

Deelnameprijs

5 euro inclusief cursusmap en een drankje.

 **trio.be**

OPSTELLEN VAN EEN AUTOCONTROLEPLAN

Wanneer je producten op je bedrijf verwerkt moet je een autocontroleplan opmaken. Wat houdt dit in en hoe begin ik eraan. Wat moet er allemaal in opgenomen worden?

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die producten op hun bedrijf verwerken (hoevezuivelaars, hoeveslagers, verwerkers van fruit tot sappen, confituren,..., verwerkers van groenten tot soepen,...).
- Voor land- en tuinbouwers die eraan denken een thuisverkoop met verwerkte producten op te starten.

Waar en wanneer?

- HERK-DE-STAD: CC De Markthallen, woensdag 1 december 20 u
- OOSTMALLE: Prov. Vormingscentrum, dinsdag 14 december 20 u
- LOCHRISTI: Prov. KVLV kantoor, woensdag 15 december 14 u
- ROESELARE: Prov. KVLV kantoor, woensdag 15 december 20 u
- ASSE: Hof Ter Vrijlegem, donderdag 16 december 20 u

Deelnameprijs

5 euro per inclusief cursusmap en een drankje.

CURSUS KOSTPRIJSBEREKENING VOOR HOEVEZUIVELAARS

In het verleden richtte het Steunpunt reeds cursussen kostprijsberekening in. Deze worden nu herhaald maar deze maal sector gericht waarbij verschillende sectoren aan bod zullen komen. Dit najaar komt de 'zuivelsector' aan bod. De cursus zal doorgaan op het bedrijf van een hoevezuivelaar en er wordt gewerkt met actueel cijfermateriaal. De cursisten zelf zullen aan de hand van oefeningen nadien zelf –met hun eigen bedrijfsgegevens– een kostprijsberekening kunnen maken.

Voor wie?

- Voor hoevezuivelaars die hun eigen verkoopprijs willen evalueren rekening houdend met de verschillende kostenposten.
- Voor melkveehouders die eraan denken een thuisverkoop van zuivelproducten op te starten en zich hierop willen voorbereiden.

Waar en wanneer?

- ZOTTEGEM: dinsdag 23 november
- HERSELT: donderdag 25 november

Deelnameprijs

5 euro inclusief cursusmap en een drankje.



Voor meer informatie en inschrijvingen voor al deze opleidingen

Voor al deze opleidingen is inschrijven minstens 1 week op voorhand verplicht via 016/24 39 54 of steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be. Pas na telefonische bevestiging van uw inschrijving of bevestiging via e-mail bent u ingeschreven.

Gelieve minstens 1 week op voorhand het juiste bedrag over te schrijven op 730-0041014-76 met vermelding naam + soort cursus

HET STEUNPUNT ADVISEERT :

Het Steunpunt krijgt heel wat vragen m.b.t. een eventuele inschrijving in de KBO (Kruispunt-bank voor Ondernemingen). We trachten hier de zaken wat op een rijtje te zetten.

Wanneer moet ik me als thuisverkoper inschrijven in de KBO?

Wat zegt de wet?

Je bent een handelaar als je daden van koophandel verricht in hoofd- of nevenberoep. In het Wetboek van Koophandel staan o.a. volgende daden als daden van koophandel beschreven :

- elke aankoop van voedingsmiddelen en koopwaren om die, al dan niet na bewerking of verwerking, weer te verkopen of om het gebruik ervan te verhuren
- alle verrichtingen van industriële ondernemingen, zelfs wanneer de ondernemer slechts de voortbrengsels van zijn eigen grond verwerkt en voor zover het geen verwerking betreft die normaal bij landbouwbedrijven behoort

In mensentaal :

Een land- of tuinbouwer is **geen** handelaar :

- wanneer hij eigen land- of tuinbouwproducten rechtstreeks verkoopt aan de consument, in de staat waarin ze zijn voortgebracht of na een primaire verwerking⁽ⁱ⁾. De land- of tuinbouwer stelt hier geen daden van koophandel: hij koopt en verkoopt zijn producten niet, hij verkoopt ze enkel. Traditioneel blijft de landbouwer dus buiten het toepassingsgebied van het handelsrecht.

Een land- of tuinbouwer is **wel** een handelaar :

- wanneer hij producten verkoopt van een collega land- of tuinbouwer
- wanneer hij ingrediënten dient aan te kopen om bepaalde verwerkingen mogelijk te maken
- wanneer hij producten verkoopt die een secundaire verwerking⁽ⁱⁱ⁾ hebben ondergaan.

Welke verplichtingen heb je als landbouwer/handelaar?

1. Inschrijving in de KBO
2. Aanvragen van een leurkaart (enkel bij ambulante verkoop)

⁽ⁱ⁾ Voorbeelden van primaire bewerkingen :

- Het maken van boter, kaas , yoghurt
- Het pasteuriseren, steriliseren, homogeniseren en op flessen trekken van melk van de eigen productie
- Het sorteren van aardappelen en fruit
- Het drogen van granen en gras
- Het malen van koren tot bloem
- Het in potten verpakken van honing
- Het sorteren en verpakken van eieren
- Het vellen van bomen
- Het pressen van stro van graangewassen
- Het pasteuriseren en opleggen van zelfgekweekte zurkel
- Het roten, zwingelen, breken en hekelen van vlas

⁽ⁱⁱ⁾ Voorbeelden van secundaire bewerkingen :

- Het verwerken tot conserven
- Het slachten van vee of pluimvee en de daarmee gepaard gaande beperkingen met het oog op de verkoop van het vlees
- Het tot planken zagen van hout
- De bereiding van wijn of vruchtensap van druiven of andere vruchten
- Het maken van cider
- Het spinnen van vlas

Inschrijving in de KBO

Iedere handelaar is verplicht zich in de Kruispuntbank voor Ondernemingen (KBO) in te schrijven vooraleer hij met de exploitatie van zijn handelszaak begint. Het verzoek om inschrijving in de KBO gebeurt door de handelaar via een erkend ondernemingsloket. De handelaar wordt een uniek ondernemingsnummer toegekend en, per afzonderlijke vestiging, een vestigingseenheidsnummer.

Hoe ga je te werk?

Je moet je aanmelden bij een ondernemingsloket met de nodige documenten (zie hieronder) die je toelaten de gekozen handelsactiviteit uit te oefenen. De keuze van het ondernemingsloket⁽ⁱⁱⁱ⁾ is vrij, waar ook de vestigingsplaats van de onderneming is.

Het ondernemingsloket controleert de documenten en zal je als 'handelaar' inschrijven in de KBO en een uniek ondernemingsnummer en, per afzonderlijke vestiging, een vestigingseenheidsnummer toekennen. Het loket moet de inschrijving onmiddellijk uitvoeren, tenzij je niet beantwoordt aan de gestelde voorwaarden of de nodige documenten niet kan voorleggen.

De kosten van de inschrijving bedragen 75 euro en 75 euro per bijkomende vestigingseenheid.

Wat is je ondernemingsnummer?

Het ondernemingsnummer is een uniek identificatienummer dat de overheid toekent aan ondernemingen. Dit nummer vervangt het oude handelsregisternummer, het BTW-nummer, het RRRP-nummer (voor rechtspersonen) en het RSZ-nummer.

Om de administratieve lasten van de bestaande ondernemingen te beperken, heeft de overheid geen volledig nieuw nummer ingevoerd voor deze bestaande ondernemingen. Voor ondernemingen die werden opgericht voor 1 juli 2003 is het ondernemingsnummer het BTW-nummer of het RRRP-nummer, voorafgegaan door een 0. Ondernemingen die zijn opgericht na 1 juli 2003 krijgen een nieuw ondernemingsnummer toegekend.

⁽ⁱⁱⁱ⁾ Momenteel zijn negen ondernemingslokets erkend (in alfabetische volgorde met de gegevens van de maatschappelijke zetel van elk loket). Via de respectievelijke websites kun je zeker een regionaal kantoor in je buurt terugvinden.

Benaming	Adres van de maatschappelijke zetel
ACERTA ONDERNEMINGSLOKET vzw	Buro & Design Center, Heizel Esplanade, Postbus 65 - 1020 Brussel Website: http://www.acerta.be
BIZ ONDERNEMINGSLOKET vzw	Koningsstraat 269 - 1030 Brussel Website: http://www.bizondernemingsloket.be
EUNOMIA vzw	Kolonel Bourgstraat 113 - 1140 Brussel Adm. zetel: Oudenaardsesteenweg 7 - 9000 Gent Website: http://www.eunomia.be
FORMALIS vzw	Lombardstraat 34-42 - 1000 Brussel Website: http://www.formalis.be/
SECUREX ONDERNEMINGSLOKET - GO-START vzw	Genèvestraat 4 - 1140 Brussel Website: http://www.go-start.be
H.D.P. ONDERNEMINGSLOKET vzw	Kruidtuinstraat 67-75 - 1210 Brussel Website: http://www.hdp.be
PARTENA ONDERNEMINGSLOKET vzw	Anspachlaan 1 - 1000 Brussel Website: http://www.ondernemingsloket.partena.be
ZENITO ONDERNEMINGSLOKET vzw	Spastraat 8 - 1000 Brussel Website: http://www.zenito.be/
U.C.M. ONDERNEMINGSLOKET vzw	Adolphe Lacomblélaan 29 - 1030 Brussel Website: http://www.ucm.be

Het ondernemingsnummer moet vermeld worden op alle akten, facturen, aankondigingen, mededelingen, brieven, orders en andere stukken van de handelsonderneming. Deze verplichting geldt ook voor e-mails, faxberichten, kastickets, ..., maar niet voor folders, affiches en reclameboodschappen.

Het nummer dient ook op een zichtbare plaats vermeld te worden op gebouwen en marktkramen die gebruikt worden voor de handelsactiviteit en op vervoermiddelen die hoofdzakelijk worden gebruikt in het kader van de uitoefening van een ambulante handel.

Hoe moet het ondernemingsnummer worden vermeld?

- Voor alle ondernemingen die BTW-plichtig zijn, moet het ondernemingsnummer worden voorafgegaan door de vermelding 'BTW BE'.
- Ondernemingen onderworpen aan de vrijstellingsregeling van BTW mogen de letters BE niet vermelden. In dit geval wordt het ondernemingsnummer enkel voorafgegaan door de vermelding 'BTW'.
- Ondernemingen die niet BTW-plichtig zijn, dienen enkel het ondernemingsnummer te vermelden.

Welke documenten heb je nodig bij inschrijving in de KBO?

- Je identiteitskaart.
- Een lijst met activiteiten die je wil gaan uitoefenen.
- Bewijs van kennis van bedrijfsbeheer van jezelf of één van je medewerkers. In dit laatste geval dien je ook de identiteitsgegevens van je medewerker mee te nemen.
- Indien dit vereist is een bewijs van beroepskennis (voor een hoeveslager, bakker,...).
- Alle vergunningen die je reeds in het kader van je activiteit hebt aangevraagd.
- Een rekeningnummer.
- Alle vestigingsadressen.
- Indien het gaat om een vennootschap: de oprichtingsakte.

Hoe kan je de kennis bedrijfsbeheer bewijzen?

- Door een getuigschrift of een diploma, uitgereikt in of door:
 - o De derde graad van het secundair onderwijs.
 - o Het secundair volwassenenonderwijs.
 - o De centra voor middenstandsopleiding.
 - o Een examencommissie van een Gemeenschap of van de Federale Overheidsdienst.
 - o Een diploma van het hoger onderwijs.
 - o Een getuigschrift waaruit blijkt dat de betrokkene een versnelde cursus van ten minste 128 lesuren van bedrijfsbeheer met vrucht heeft gevolgd, gespreid over ten minste 3 maanden.
 - o Een akte die in overeenstemming met internationale verdragen als gelijkwaardig moet worden beschouwd met het bovenvermelde getuigschrift of het diploma van het hoger onderwijs, of ermee gelijkwaardig werd verklaard door de bevoegde overheid.
- Door een examen. De basiskennis van bedrijfsbeheer kan eveneens bewezen worden via een examen bij de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand en Energie.
- Door praktijkervaring: beschikt men niet over de nodige akten of getuigschriften, dan kan de basiskennis van het bedrijfsbeheer ook bewezen worden door praktijkervaring tijdens de 15 jaar die voorafgaan aan de aanvraag:
 - o Als zelfstandig ondernemingshoofd of zelfstandige belast met het dagelijks bestuur.
 - o Zelfstandige in handel, ambacht of industrie of land- en tuinbouw gedurende 3 jaar in hoofdberoep of gedurende 5 jaar in bijberoep.
 - o Als zelfstandig beheerder zonder arbeidsovereenkomst belast met het dagelijks bestuur als hoofdberoep gedurende 3 jaar of als bijberoep gedurende 5 jaar.
 - o Als medewerker.
 - o Als zelfstandig helper gedurende 5 jaar.
 - o Als bediende in een leidende functie gedurende 5 jaar.

De beroepsbekwaamheid voor de gereguleerde beroepen

Een aantal zelfstandige beroepen zijn niet alleen op het gebied van bedrijfsbeheer maar ook inzake beroepsbekwaamheid gereguleerd. Om ze uit te oefenen moet de zelfstandige of een aangestelde de wettelijke voorwaarden vervullen op het gebied van de basiskennis bedrijfsbeheer en van de kennis eigen aan het beroep dat hij wil uitoefenen.

De vergunning beenhouwer-spekslager

Voor de uitbating van een beenhouwerij of spekslagerij is een vergunning beenhouwer-spekslager vereist.

De machtiging voor de uitoefening van ambulante activiteiten

Wie van plan is om leurhandel te drijven, is onderworpen aan een voorafgaande machtiging tot het uitoefenen van die ambulante activiteit. Deze machtiging moet eveneens aangevraagd worden bij een erkend ondernemingsloket.

Voor sommige vormen van ambulante handel is geen machtiging nodig. Enkele voorbeelden hiervan zijn:

- De verkoop tijdens handels-, ambachts- of landbouwbeurzen en tentoonstellingen, op voorwaarde dat:
 - o zij een promotioneel karakter heeft.
 - o zij voorbehouden is aan handelaars, ambachtslui, landbouwers, producenten en kwekers van de activiteitssector of van de streek die door het thema van de manifestatie gedekt wordt.
 - o de manifestatie een uitzonderlijk en tijdelijk karakter heeft.
- De verkoop tijdens occasionele manifestaties die tot doel hebben de lokale handel of het leven in de gemeente te bevorderen.
- De verkoop van levensmiddelen door handelaars of hun aangestelden die door middel van ambulante winkels geregeld een vast cliënteel bedienen (bv. de melkboer die iedere week langs komt).
- De verkoop via automaten.
- ...

OPGELET:

Zoals al eerder aangehaald in de nieuwsbrief van maart 2010 dienen voor het verkrijgen van je certificaat alle activiteiten op je bedrijf afgedekt te zijn door een door het FAVV goedgekeurde gids. Om na te gaan welke activiteiten op je bedrijf aanwezig zijn kan het FAVV gegevens uit de KBO benutten. Vergewis je er dan ook van dat deze gegevens ook overeen stemmen met de realiteit.

VARIA

KVLV bestaat weldra 100 jaar en dat vieren we



Hoeveproducentenmarkt

KVLV viert haar 100-jarig bestaan op 21 mei 2011. Leuven wordt dat als het ware volledig ingenomen door KVLV. Op elke hoek van de binnenstad is er iets te beleven: workshops, lezingen, animatie, tentoonstellingen,... en natuurlijk mag een hoeveproducentenmarkt niet ontbreken.

Opzet

Hoeveproducenten die op deze hoeveproducentenmarkt willen staan krijgen de kans om hun producten te verkopen. Er

worden ook terrasjes voorzien waar voorbijgangers de aangekochte producten onmiddellijk kunnen consumeren.

Uitnodiging

Op de markt is plaats voor 12 hoeveproducenten. KVLV wenst een breed assortiment hoeveproducten aan te bieden (dus geen 12 hoeveijsverkopers) en zorgt voor de nodige infrastructuur (stoelen, tafels, koelinstallatie, elektriciteit, drinkwatervoorziening, luifels,...). Er worden eilandjes voorzien met in het midden alle technische installaties die door de 4 hoeveproducenten van het eiland zullen worden gedeeld. We vragen je wel om de voedselhygiëne wetgeving te respecteren. Heb je interesse om op 21 mei 2011 een stand te bemannen dan willen we je vragen zo snel mogelijk een mailtje te sturen naar het Steunpunt Hoeveproducten: steunpunthoeveproducten@GroepKVKV.be met volgende informatie: naam bedrijf + naam standhouder(s) + adres + tel + welke producten je die dag kan aanbieden. Vermeld ook duidelijk van welke technische installatie je wenst gebruik te maken. Tenzij er meerdere hoeveproducenten met hetzelfde productgamma intekenen genieten de eerst ingeschrevenen de voorkeur.

Het Boerenburenplan

Ben je de buur van een boer? Of een boer met toffe burenen? Steek dan de koppen bijeen, bedenk een plan om samen te werken en maak kans op 2.500 euro steun van Cera.

Niets is leuker dan samen met de buurt of de plaatselijke vereniging plannen te maken of frisse ideeën te zoeken. Helemaal fantastisch wordt het als die plannen werkelijkheid kunnen worden. En dat kan nu met het Boerenburenplan van Cera!

Deze projectoproep wil initiatieven waarbij land- en tuinbouwers en de burgers in hun buurt samenwerken, stimuleren en bekronen.

De projectoproep loopt van half september tot 14 januari 2011. Een professionele jury zal uit alle inzendingen de 10 beste projecten kiezen die bekroond worden met een maximumbedrag van 2.500 euro. Bovenop de financiële steun kunnen de winnende projecten ook rekenen op hulp bij de realisatie van hun droom!

Enkele voorbeelden:

1. De Doederij is een CSA-boerderij uit Sint-Katelijne-Waver. Benieuwd wat dit is en hoe producent en consument daar de handen in elkaar slaan?
2. Een keramiekkunstenaar en een melkveehouder sloegen de handen in elkaar voor een artistiek project. De boer tekende een doolhof met kijkhoekjes uit in een maïsveld waarin de kunstenaar gedurende een aantal weekends zijn keramiekwerken exposeert.

3. Een melkveehouder met een hoefwinkel biedt daar – in samenwerking met de lokale wereldwinkel – fairtrade producten uit de derde wereld aan. Omgekeerd worden er in de wereldwinkel ook van hem een aantal producten, zoals harde kazen, verkocht.
4. Een jong landbouwersechtpaar baat een boerderij uit waar ze, samen met de vrouwenorganisaties van de gemeente, via kookdemonstraties en bedrijfsbezoeken aan consumentenvorming doen. Daarnaast werken ze samen met het OCMW om jonge mensen die aan de zijlijn dreigen te raken, op te vangen.

Loop je ook met een idee rond voor een mooi project? Ken je goede voorbeelden die een inspiratie kunnen zijn voor anderen? Laat het ons weten. De drie meest inspirerende inzendingen slepen alvast een prachtige schort in de wacht.



cera
samen innoveren
in veiligheid
en welzijn

Het Boerenburenplan

Ben je de baas van een boer? Of een boer met tegge boeren? Steek dan de koppen bijeen, besleut een plan waar boer en baster beter van worden en maak kans op 2.500 euro steun van Cera.

Niets is leuker dan samen met de buurt of de plaatselijke vereniging plannen te maken. Helemaal fantastisch wordt het als die plannen werkelijkheid kunnen worden. Dien voor 14 januari 2011 samen een Boerenburenplan in. Geef daarin aan hoe jullie de handen in elkaar willen slaan en wie weet krijgen jullie wel 2.500 euro steun van Cera voor de realisatie!

Stef zelf naar www.cera.be en klik door naar Boerenburenplan.

Het Boerenburenplan is een initiatief van:



in samenwerking met:



met de steun van:

Het Boerenburenplan is een initiatief van Cera, in samenwerking met de Boerenbond en met de steun van KBC.

NIEUWS UIT DE PROVINCIES

Antwerpen

"Streeksmaken! – Workshops voor producenten en distributeurs van hoeve- en streekproducten"

RURANT vzw wil volgende vormingssessies georganiseerd door UNIZO Streekproducten bekend maken. Voor meer informatie kun je terecht bij Orisia Kemps, adviseur streekproducten, orisia.kemps@unizo.be – 0487/52 61 50
Inschrijvingen doe je bij Nathalie Vangelder, nathalie.vangelder@unizo.be – 0486/73 00 06

Voor wie?

Voor alle producenten en distributeurs van hoeve- en streekproducten

Waar + wanneer?

- Workshop 1: "Groot in klein zijn". Info en tips over de VLAM-erkenning en de marketingstrategie voor lokale producten": di. 5 okt. 2010 om 19u00 uur in Westmalle, Café Trappisten, Antwerpsesteenweg 487, 2390 Westmalle (tegenover brouwerij Westmalle)
- Workshop 2: "Hoe maak ik mijn streekproduct beter bekend?". Info en tips over de bekendmaking van uw product via verschillende media: di. 9 nov. 2010 om

19u00 uur in Antwerpen, Café Afspanning De Hand, Boomgaardstraat 1-5, 2018 Antwerpen (naast brouwerij De Koninck)

- Workshop3: "Lokale producten en toerisme hand in hand, ook in eigen land". Lokale producten bieden een meerwaarde aan toeristisch-recreatieve activiteiten: tips en praktische voorbeelden hoe als streekproducent hierop in te spelen: di. 7 dec. 2010 om 19u00 uur in Mechelen, Brouwerij Het Anker, Guido Gezellelaan 49, 2800 Mechelen

Deelnameprijs

Leden UNIZO: € 10 / workshop of
€ 25 / 3 workshops

Niet-leden: € 20 / workshop of
€ 50 / 3 workshops

minimum 12 deelnemers per workshop



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

Vlaams-Brabant

De Streekproducten Vlaams-Brabant vzw is een coördinatie-, overleg- en actieplatform. Als vzw ondersteunen en promoten wij onze streekeigen producten uit de Groene Gordel, het Hageland en Kunststad Leuven. Onze doelstelling is het bevorderen, professionaliseren, vermarkten en controleren van de Vlaams-Brabantse streekproducten.

Wij zijn een ledenvereniging van Vlaams-Brabantse streekproducenten, uitbaters van streekwinkels/hoekjes, horecazaken, Straffe Streek Gemeenten, Bed&Breakfasts en andere partners. Het lidgeld bedraagt 65 euro per jaar. De bedoeling van dit lidgeld is om de betrokkenheid te verhogen en om ervoor te zorgen dat onze leden de werking actief

opvolgen. De leden van Streekproducten Vlaams-Brabant:

- hebben recht op eerstelijnsadvies
- mogen (gratis) deelnemen aan vormingen en netwerkactiviteiten
- maken deel uit van onze communicatie (bv. www.straffestreek.be, Straffe Streek Boek, ...)
- worden betrokken bij diverse activiteiten
- kunnen rekenen op belangenbehartiging
- ...

Verschillende hoeveproducenten hebben vandaag reeds een thuisverkooppunt. Misschien heeft u ook interesse om dit verder uit te bouwen door ook nog andere

Vlaams-Brabantse streekproducten te verkopen? Want door een meer gevarieerd aanbod trekt u misschien meer klanten aan? Indien u meer wilt weten, kan u altijd contact opnemen met Daan, Anneleen of Joke. Zij helpen je graag verder. Of ontdek meer over onze Vlaams-Brabantse schatkamer op www.straffestreek.be!

Meer info :
vzw Streekproducten Vlaams-Brabant
Provincieplein 1 - 3010 Leuven
Tel. 016/26 72 27 - 016/26 72 28
Fax 016/26 72 91
www.straffestreek.be

West-Vlaanderen

Lekkere grondstoffen uit de eigen streek dat proef je meteen. Heel wat top- en hobbykoks koken meer en meer met lokale hoeve- en streekproducten. De vereniging 'West-Vlaamse Hoeveproducten vzw', ondersteund door de provincie West-Vlaanderen, wil deze trend extra promoten via de Receptenwedstrijd 'Hoeve Hopas'.

Hoeve Hopas zijn tapas die overwegend bereid zijn met West-Vlaamse streekgebonden ingrediënten. Het gerecht wordt geserveerd of bereid in combinatie met een West-Vlaams streekbier. De naam is een samenstelling van hop (= basisingrediënt van bier) en tapas. Eén van de hoofdingrediënten van een Hoeve Hopa moet een West-Vlaams hoeveproduct zijn.

Dit initiatief van de 'West-Vlaamse Hoeveproducten vzw' vindt plaats in het kader van Week van de Smaak in samenwerking met Ter Groene Poorte te Brugge. De vijf origineelste gerechten zullen bereid en voorgesteld worden aan een vakjury op woensdag 20 oktober 2010 in Ter Groene Poorte. Het wordt een lekkere West-Vlaamse dag!

Ben je ook een liefhebber van al dat lekkers van West-Vlaamse bodem? Stuur dan een origineel toprecept in van een Hoeve Hopa voor 8 oktober 2010 en maak kans op een gastronomisch diner voor twee personen t.w.v. 250 euro. Bovendien wordt de winnende Hoeve Hopa tijdens de Week van de Smaak (van 11 tot 12 november 2010) opgediend in enkele gerenommeerde West-Vlaamse restaurants, zoals Restaurant 't

Huidevettershuis, Langue D'Oc, Restaurant Grand Cabaret, Restaurant Zeno en Salons Ter Groene Poorte.

Ga naar www.westvlaamsehoeveproducten.be voor het deelnameformulier, het wedstrijdreglement en een overzicht van West-Vlaamse hoevewinkels.

Meer info :
anneleen.dedeyne@west-vlaanderen.be of
051/27 32 26

In samenwerking met:



Oost-Vlaanderen

mmm...eetjesland cvba in de Horeca

Het Plattelandscentrum Meetjesland, dat instaat voor de begeleiding en coördinatie van mmm...eetjesland cvba, nam in kader van het Doelstelling 2-project m.b.t. 'Regional Branding' contact op met verschillende horecazaken uit het Meetjesland. Samen met hen werden twee nieuwe concepten uitgewerkt: Meetjesland Café en Meetjesland Restaurant.

De twaalf Meetjeslandse cafés en twaalf Meetjeslandse restaurants hebben een gezamenlijke communicatie- en promotiestrategie ontwikkeld. Dit zorgde voor een grotere aandacht in het Meetjesland waardoor er een economische meerwaarde wordt gecreëerd voor de deelnemende horecazaken.

Centraal in beide initiatieven staat het gebruik van mmm...eetjeslandse hoeve- en streekproducten. Een aperitief, dessert of volledige maaltijd, overal zijn de producten van mmm...eetjesland cvba terug te vinden. De goede samenwerking tussen de horeca en de coöperatieve laat het beste vermoeden voor de toekomst.

mmm...eetjesland cvba ondersteunt gemeenten

Het label 'Fairtradegemeente' is steeds meer gegeerd. Heel wat gemeenten dragen deze titel al, anderen zijn druk bezig om hem binnen te rijven. Sinds 1 januari 2008 is er een criterium aan de erkenning toegevoegd ter aanmoediging van lokale consumptie en productie van duurzame voedingsproducten (criterium 6).

Het Plattelandscentrum nam in het kader van het LEADER-project 'korte keten consumptie, hefboom voor Fairtrade erkenning' het initiatief om hoeve- en streekproducten uit het Meetjesland beter kenbaar te maken bij gemeentebesturen en burgers. Dankzij een kennismaking met de producten uit de coöperatieve en het gebruik ervan bij allerlei evenementen worden gemeenten gestimuleerd en in staat gesteld om ook aan het 6e criterium te voldoen. Producenten uit mmm...eetjesland cvba krijgen op deze manier de gelegenheid om een nauwer contact uit te bouwen met hun eigen gemeente.

Hoeve- en streekproductenmarkten

Voor het vierde jaar op rij in de Paterskerk te Eeklo op 7 november. Na het succes van vorig jaar zullen er weer een tiental producenten aanwezig zijn om lekkere lokale producten voor te stellen aan de inwoners van het Meetjesland.

Twee weken later, 21 november, verhuizen deze producenten naar het unieke kader van het Kasteel van Poeke om de Week van de Smaak af te sluiten met een tweede hoeve- en streekproductenmarkt.

U kunt op beide markten telkens terecht tussen 10 en 17u.

Meer informatie:

mmm...eetjesland cvba
Leemweg 24 – 9980 Sint-Laureins
Tel. 09/ 379 78 37
www.mmm-eetjesland.be
info@mmm-eetjesland.be



INSCHRIJVINGSTROOK plaats een kruisje in de rechter kolom

Naam

Adres

Postcode..... Gemeente

Producent van

Tel.

E-mail

THEMA	DATUM en UUR	
ANTWERPEN		
Cursus Hygiëne en autocontrole	Geel, 29 nov. 9 u.	<input type="checkbox"/>
Opstarten van een thuisverkoop	Oostmalle, 29 nov. 20 u.	<input type="checkbox"/>
Kostprijsberekening	Herselt, 25 nov. 13.30 u.	<input type="checkbox"/>
Opstellen van een autocontroleplan	Oostmalle, 14 dec. 20u.	<input type="checkbox"/>
Demodag 'ijs maken beginners'	Pulle, 4 okt. 10 u.	<input type="checkbox"/>
LIMBURG		
Cursus Hygiëne en autocontrole	Hasselt, 4 nov. 9 u.	<input type="checkbox"/>
Opstarten van een thuisverkoop	Herk-De-Stad, 18 nov. 20 u.	<input type="checkbox"/>
Opstellen van een autocontroleplan	Herk-De-Stad, 1 dec. 20 u.	<input type="checkbox"/>
OOST-VLAANDEREN		
Cursus Hygiëne en autocontrole	Sint-Niklaas, 19 okt. 9 u.	<input type="checkbox"/>
Cursus Hygiëne en autocontrole	Eeklo, 26 nov. 9 u.	<input type="checkbox"/>
Opstarten van een thuisverkoop	Lochristi, 15 nov. 20 u.	<input type="checkbox"/>
Kostprijsberekening	Zottegem, 23 nov. 13.30 u.	<input type="checkbox"/>
Opstellen van een autocontroleplan	Lochristi, 15 dec. 14 u.	<input type="checkbox"/>
Cursus zuivelverwerking	Melle + bedrijven, 6, 12, 20, 27 okt.	<input type="checkbox"/>
Demodag 'ijstaarten versieren'	Zottegem, 26 okt. 10u	<input type="checkbox"/>
Demodag 'ijs maken beginners'	Zottegem, 11 okt. 10 u.	<input type="checkbox"/>
VLAAMS-BRABANT		
Opstarten van een thuisverkoop	Asse, 17 nov. 20 u.	<input type="checkbox"/>
Opstellen van een autocontroleplan	Asse, 16 dec. 20 u.	<input type="checkbox"/>
WEST-VLAANDEREN		
Cursus Hygiëne en autocontrole	Roeselare, 4 dec. 9 u.	<input type="checkbox"/>
Opstarten van een thuisverkoop	Roeselare, 16 nov. 20 u.	<input type="checkbox"/>
Opstellen van een autocontroleplan	Roeselare, 15 dec. 20 u.	<input type="checkbox"/>

We organiseren dit najaar terug de gezamenlijke laboanalyses.
 Hoeveproducenten die hieraan reeds deelnamen blijven op de lijst staan
 tenzij tegenbericht naar ons toe. Heb je als nieuwe hoeveproducent interesse
 neem dan voor 15 oktober contact met ons op.

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten,
 Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal, tel. 016/24 39 54, fax 016/24 39 09,
 e-mail: steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be