

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN MAART 2011

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Het Steunpunt adviseert
- Gezamenlijke labocontroles
- Strategisch Plan Korte Keten verkoop komt eraan!
- KVLV viert haar eeuwfeest
- Nieuws uit de provincies
- Inschrijvingsstrook

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Met deze eerste Nieuwsbrief van het jaar wenst het Steunpunt Hoeveproducten je een goed 2011, enthousiasme en creativiteit in al je activiteiten en af en toe een deugddoend rustpunt.



Ook in 2011 zal het Steunpunt je met raad en daad bijstaan. Eind vorig jaar werd een nieuw project, dat door het Steunpunt Hoeveproducten bij het Ministerie van Landbouw en Visserij werd ingediend, goedgekeurd en het subsidiebesluit werd door minister Kris Peeters ondertekend. Onze driemaandelijkse Nieuwsbrief zal dus verder kunnen verschijnen. Daarnaast blijven we natuurlijk doorgaan met onze dienstverlening zoals je die reeds kent uit het verleden en blijven we de actualiteiten en de wetgeving op de voet volgen om je zo ten gepaste tijde te kunnen informeren of indien nodig vormen te kunnen organiseren.

Bij het lezen van deze nieuwsbrief is het voorjaar al volop ingetreden. Een drukke tijd voor iedere land- en tuinbouwer. Maar vergeet tijdens deze drukke werkzaamheden niet dat je als verwerker van zuivel, vlees, fruit of groenten je producten 2 keer per jaar bacteriologisch moet laten analyseren nl. in het voorjaar en het najaar. Het Steunpunt doet in deze nieuwsbrief een oproep naar alle hoeveproductenten om op vrijblijvende basis beroep te doen op de 'gezamenlijke ophalingen'. Je producten laten analyseren door een erkend labo via het Steunpunt Hoeveproducten kan je tot 50% op de factuur van de analyses schelen. De moeite zeker waard dus. Meer informatie vind je verder in deze Nieuwsbrief.

Het Steunpunt Hoeveproducten werkt heel actief mee aan de uitwerking van een Strategisch Plan voor de Korte Keten verkoop in Vlaanderen. Minister-president Kris Peeters wil aan de hand van dit Strategisch Plan de knelpunten voor de thuisverkoop detecteren en een planning uitwerken om op deze knelpunten een adequaat antwoord te bieden zodat de thuisverkoop van primaire en verwerkte land- en tuinbouwproducten op een haalbare manier kan georganiseerd worden op maat van de kleine bedrijven.

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 moet 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.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die primaire producten (groenten, fruit, aardappelen, eieren,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat,... verkopen (opleiding nog niet verplicht).
- Voor land- en tuinbouwers die verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), versneden groenten en fruit, andere bereide producten,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat, ... verkopen.

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

- basis microbiologie + goede hygiënepraktijken (extra aandacht aan reiniging en ontsmetting: welke stoffen doen wat?)
- inrichting verwerkingslokaal
- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- meldingsplicht
- stappenplan autocontrole en versoepelingen
- gebruik van gevarenanalyse
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

Waar en wanneer?

Dit voorjaar richten we de cursus nog op twee plaatsen in voor geïnteresseerde hoeveproducenten. De volgende opleidingen zullen pas gepland worden vanaf eind oktober 2011. Deze cursus wordt aangeboden over 1 volledige dag. We starten om 9 u. Na afloop van deze dag krijgt u een attest toegestuurd.

- HERENT: zaterdag 16 april 2011 te 3020 Herent, Blauwe Stap 25
- ROESELARE: zaterdag 30 april 2011 te 8800 Roeselare, Provinciaal kantoor KVLV, Diksmuidsesteenweg 406

Deelnemeprijs

25 euro inclusief lesnota's, broodjes en drank.

⁽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

Een geïnformeerde hoeveproducent is er twee waard

Voor wie?

Voor alle hoeveproducenten die op de hoogte willen blijven van de actualiteit m.b.t. de wetgeving, de aanpassingen, de praktische werking en de certificatie van bedrijven met een thuisverkoop.

Inhoud

Op deze infoavond maak je kennis met alle voor jou relevante aanpassingen van de wetgeving m.b.t. voedselveiligheid, etikettering, lokaalinrichting, audits en checklijsten,...

Waar en wanneer?

- TERNAT: dinsdag 26 april 2011, 20 u, te 1740 Ternat, Gemeentelijk Sportcentrum, P. Van Cauwelaertstraat 40
- LOCHRISTI: donderdag 28 april 2011, 20 u, te 9080 Lochristi, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157
- ROESELARE: dinsdag 10 mei 2011, 20 u, te 8800 Roeselare, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406
- GEEL: woensdag 11 mei 2011, 14 u, te 2440 Geel, Hooibeekhoeve, Hooibeeksedijk 1

Deelnameprijs

5 euro per info-avond.

Kostprijsberekening bij het rondleiden van groepen op je bedrijf

Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde hoeveproducenten, thuisverkopers, L&T die groepen rondleiden op hun bedrijf.

Inhoud

Zowel landbouwguiden als hoeveproducenten kijken, in deze economisch moeilijke tijden, kritisch naar hun activiteiten als landbouwgid en/of hoeveproducent.

Ook al kunnen je motieven voor deze verbredingsactiviteiten van velerlei aard zijn, toch hoop je dat je er financieel minstens niet op inschiet. Om je bedrijfsinkomen te versterken kan je deze inkomsten dus maar best correct inschatten. Kennis van een goede kostprijsberekening is hierbij essentieel. Bij deze nodigen wij je uit voor de vormingsdag "Kostprijsberekening bedrijfsbezoeken".

Waar en wanneer?

- ROESELARE: vrijdag 15 april 2011, 10-15 u, te 8800 Roeselare, Provinciaal kantoor KVLV, Diksmuidsesteenweg 406

Deelnameprijs

25 euro inclusief lesnota's, broodjes en drank.

Vergeet zeker je rekenmachine niet want je krijgt praktische oefeningen.

Voedselveiligheid/product aansprakelijkheid en verzekeringen bij bedrijfsbezoeken

Voor wie?

Voor alle geïnteresseerde hoeveproducenten, thuisverkopers, L&T die groepen rondleiden op hun bedrijf

Inhoud

Mogen kinderen bij ons op de boerderij proeven van rauwe melk? Wat als een bezoeker zich kwetst tijdens het bedrijfsbezoek? Wat als een bezoeker schade aanricht tijdens een bedrijfsbezoek?

Mag ik met de kinderen tijdens hun bezoek soep maken met vleesballetjes uit onze winkel en dit samen opeten? Vragen die wij als Steunpunt regelmatig krijgen en waarop je niet zomaar met ja of neen kan antwoorden. Het Steunpunt wil je een overzicht geven van de mogelijkheden en de wettelijke verplichtingen.

Waar en wanneer?

- **MEENSEL-KIEZEGEM:**
woensdag 27 april 2011,
20 u, te 3391 Meensel-Kieze-
gem, Heibosstraat 17
- **LENNIK:** dinsdag 7 juni 2011,
20 u, te 1750 Lennik,
Donkerstraat 8

Deelnameprijs

5 euro inclusief lesnota's en een drankje.



Voor meer informatie en inschrijvingen

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.

Geld overschrijven geldt NIET als inschrijving en bij annulatie van de vorming zijn wij dan ook niet verantwoordelijk indien wij u niet (tijdig) kunnen verwittigen

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

HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN ADVISEERT

Wat bij verbouwingen

De tijd dat je producten in je eigen keuken kon bereiden om nadien rechtstreeks aan de consument te verkopen ligt reeds lang achter ons. Jammer, denk je misschien want toen was het mogelijk om in de startperiode van je nevenactiviteit wat te experimenteren en 'te kijken hoe het liep'. Eenmaal je ervan overtuigd was dat je je met hart en ziel kon toewijden op deze activiteit en dat klanten je werk en producten apprecieerden kon je verder gaan denken en investeren om alles in orde te krijgen.

De meeste bedrijfsbezoeken die bij het Steunpunt aangevraagd worden hebben betrekking op de inrichting van de bedrijfslokalen. Wat moet je doen om in orde te zijn met de hygiëne-eisen? Hoe kan je hieraan het best voldoen, rekening houdend met het kostenplaatje. Het antwoord is natuurlijk per bedrijf specifiek maar hieronder geven we je wel enkele richtlijnen waaraan je verwerkings- en winkelruimte best voldoet.

Bij de inrichting van de lokalen moeten we ernaar streven dat er makkelijk en vooral hygiënisch kan gewerkt worden. Een belangrijke regel hierbij is dat je verwerkingsruimte niet in verbinding mag staan met een 'ongezonde plaats of vuile ruimte'. Op een land- of tuinbouwbedrijf wordt een stal aanzien als een ongezonde ruimte evenals een loods voor de opslag van landbouwmachine, een sorteerruimte, een serre,... Praktisch wil dit zeggen dat er geen deur of andere (open) verbinding mag zijn tussen je verwerkingsruimte en een dergelijke vuile ruimte. Is dit toch zo dan zal in de meeste gevallen een sas moeten voorzien worden.

Liggen je verwerkings- en winkelruimte niet naast elkaar dan hoeft dit geen probleem te zijn wanneer je bij het overbrengen van onverpakte voedingswaren naar de winkel deze maar afdekt.

In de wetgeving wordt geen melding gedaan van het verplichte gebruik van bepaalde materialen. Alles in de verwerkingsruimte (en afhankelijk van de soort producten ook in de winkelruimte) moet glad, afwasbaar, ondoordringbaar, niet-toxisch en corrosiebestendig zijn. Voldoet het materiaal dat jij voor ogen hebt aan deze voorwaarden dan is de kans heel groot dat je het materiaal kan en mag gebruiken. Zo voldoet een tegelvloer, betegelde muur, frigopanelen, een gepolierde beton,... Blank hout is dus ten allen tijde te vermijden in een voedingsbedrijfje. Om ergonomische redenen vormt de kapblok in de hoeveslagerijen hierop een uitzondering. Deze voorwaarden gelden zowel voor de vloeren, de muren, het plafond, de deuren en alle werkoppervlakken. Ramen die kunnen geopend worden moeten aan de buitenzijde steeds voorzien worden van vliegengaas. Een deur die naar buiten uitgeeft moet je hiervan eveneens voorzien.

Lichtbronnen moeten steeds beschermd worden met een kunststof overkapping. Wanneer een lamp springt vermijd je hiermee dat het glas tussen je producten terecht komt.

Alle toestellen die je nodig hebt voor de verwerking van je producten moeten in het verwerkingslokaal aanwezig zijn. Ze dienen zo opgesteld te worden dat je zowel het toestel als de ruimte er rond goed kan reinigen en ontsmetten. Zet je toestellen daarom niet allemaal samen in een hoekje omdat dit de goede hygiëne in het gedrang kan brengen. Stel de toestellen ook op in een logische volgorde en volg hierbij de weg die je producten (van grondstof tot afgewerkt product) zullen afleggen.

Voorzie een afsluitbare kast voor het opbergen van je schoonmaakgerief (borstel, aftrekker, dweil, emmer,...). Hou deze kast netjes en reinig je schoonmaakgerief regelmatig. Met een vuile borstel kun je moeilijk iets schoon maken.

Sommige producten en/of ingrediënten dien je niet koel te bewaren. Voorzie daarom ook een kast(je) waarin je deze stofvrij en droog kan opbergen. Controleer regelmatig deze producten. Is de houdbaarheidsdatum overschreden verwijder dan deze producten of duidt op de verpakking aan dat deze niet meer voor consumptie geschikt zijn totdat ze opgehaald worden.

In je verwerkingsruimte dien je propere kledij te dragen. Je kan hiervoor een kleedsas voorzien waar je een propere schort en propere schoenen aantrekt. Je kan dit echter ook doen in je privé woning maar zorg er wel voor dat je andere kledij aantrekt voor je je verwerkingsruimte binnen gaat.

Handen wassen is één van de basis hygiëneregels. Je dient een wasbakje te voorzien met warm en koud drinkbaar water in de onmiddellijke buurt van het toilet, een handwasbakje in de verwerkingsruimte en verkoop je in je winkel ook onverpakte voedingswaren dan dien je ook een wasbakje te voorzien in de winkel. Dien je een nieuwe handwasbak te plaatsen kies dan voor een met een knie- of elleboogbediening of met een elektronisch oog. Bestaande handwasbakken met 'gewone' kranen moet je niet onmiddellijk uitbreken maar dienen bij verbouwing best aangepast te worden. Handwasbakken dienen trouwens ENKEL om je handen te wassen. Materiaal afwassen doe je in een aparte afwasbak. Dien je regelmatig vuil water weg te gieten dan voorzie je best een aparte uitgietbak.

GEZAMENLIJKE LABOCONTROLES – OPHALINGEN VOORJAAR 2011 GAAN BINNENKORT VAN START

Voor wie?

Hoevezuivelaars:

Iedere producent van zuivelproducten moet tweemaal per jaar zijn producten laten controleren. Hetzelfde geldt ook voor het water, behalve onbehandeld leidingwater, dat bij/in de productie gebruikt wordt.

Verkoop je rauwe melk rechtstreeks aan de klant dan dien je je melk ook te laten analyseren op E. coli. Ook hiervoor kan je in het labo terecht.

Lever je je melk niet aan de melkerij dan dien je je melk ook te laten analyseren voor verwerking:

- Eigen melk: min. 1 maal/trimester
- Aangekochte melk waarbij de hoeveelheid > 100 l: staalname bij elke levering

Hoeveslagers:

Dienen jaarlijks een staal gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt (vb. bereid gehakt, américain préparé, ...) te laten analyseren.

Producenten van 'andere' verwerkte producten (fruitsappen, confituren,...):

Ook jij moet tweemaal per jaar je producten bacteriologisch laten analyseren.

Ter info:

1. De tabel met verplicht te analyseren parameters kan je terugvinden in de nieuwsbrief van het Steunpunt Hoeveproducten van december 2009. Deze nieuwsbrief staat ook op de website van het Steunpunt: www.steunpunthoeveproducten.be. Onder het luik 'autocontrole' op onze site vind je dezelfde tabel ook terug met de opmerkingen van het FAWV.

2. Indien je als producent van verwerkte producten gedurende **minder dan 6 opeenvolgende maanden** producten op de hoeve verwerkt dan dien je slechts 1 maal per jaar je producten te laten analyseren.
3. Je dient slechts **1 product per productfamilie** te laten analyseren. Maak je 10 soorten ijs dan hoef je maar 1 staal te laten analyseren. Zo ook voor de harde kazen, de verwarmde zuiveldesserten, yoghurten, fruitsappen, confituren,...
4. Analyseresultaten dien je wettelijk gezien 6 maanden bij te houden maar we raden je aan deze steeds bij te houden zodat je de evolutie op je bedrijf kan vaststellen en ev. tijdig kan ingrijpen mocht er iets fout lopen. Het Steunpunt Hoeveproducten is bereid je bij te staan met de interpretatie van je analyseresultaten.
5. De meeste laboratoria werken met zgn. aanvraagformulieren. Het is de bedoeling dat deze formulieren zoveel mogelijk op voorhand ingevuld worden. Eventuele vragen of onduidelijkheden kan je natuurlijk steeds stellen wanneer de stalen worden opgehaald.
6. Geef een representatief staal mee. Het heeft weinig zin om op de dag van de staalname je producten aan een bijzondere (hygiënisch) behandeling te onderwerpen. De labo-analyses dienen i/d eerste plaats als controle op je eigen handelingen waaruit je heel wat informatie kan halen.

Praktisch :

Nam je al deel aan de gezamenlijke ophaling? Dan krijg je één van deze dagen alle nodige informatie.

Nam je nog niet deel en ben je geïnteresseerd? Schrijf je dan voor 21 april in met de antwoordstrook op de laatste bladzijde of mail naar steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be. We bezorgen je dan alle info zodat je kan beslissen of je al dan niet meedoet.

STRATEGISCH PLAN KORTE KETEN VERKOOP KOMT ERAAN !

De aandacht voor de Korte Keten neemt de laatste tijd sterk toe. Zo werd in Leuven op 22 oktober 2010 het symposium 'Korte Keten initiatieven in Vlaanderen' georganiseerd. Daar stelden de organiserende belangenorganisaties (Steuwpunt Hoeveproducten, Innovatiesteunpunt, VLAM, Bioforum en vzw Voedselteams) een knelpuntennota voor. Als reactie hierop besliste de Minister-President om deze sector verder te ondersteunen door middel van het opstellen van een Strategisch Plan Korte Keten.

Minister-president Kris Peeters liet er na afloop van het Symposium geen gras over groeien. Eind 2010 werd een stuurgroep 'Strategisch Plan Korte Keten' samengesteld met de organisatoren van het Symposium. Zij legden samen met de dienst Landbouw en Visserij de krijtlijnen vast voor de verdere uitwerking van het Strategisch Plan. Door het opstellen van dit strategisch plan wordt de korte voedselketen erkend als een specifieke manier van afzet met een toegevoegde waarde. Het hoofddoel van het strategisch plan is om in het kader van de duurzame landbouw via een multi-stakeholderproces de doelgroepen te ondersteunen en te stimuleren om binnen de korte voedselketen actief te zijn. Dit stimuleren moet resulteren in een toename van de afzet in korte voedselketen. Het strategisch plan zal op zijn beurt vertaald worden in jaarplannen waarin concrete acties opgenomen worden.



De uitwerking van het strategisch plan gebeurt door middel van workshops. Wanneer je deze nieuwsbrief in handen krijgt zullen vier van de vijf geplande workshops achter de rug zijn. In de eerste introducerende workshop zaten verscheidene belangenorganisaties en beleidsmakers samen rond de tafel om tot een gemeenschappelijke afbakening van het concept korte voedselketen te komen.

De workshops die hierna volgden belichtten telkens één van de tijdens het Symposium aangehaalde knelpunten, nl.:

1. knelpunten m.b.t. de wetgeving FAVV, VLIF steun, BTW wetgeving, ruimtelijke ordening,...
2. knelpunten m.b.t. de economische aspecten van de korte keten verkoop
3. knelpunten m.b.t. communicatie en vorming
4. knelpunten m.b.t. het beleid t.o.v. korte keten verkoop

Voor elke workshop werden (en worden) de stuurgroepleden uitgenodigd maar ook andere mensen met kennis van zaken zodat telkens een opbouwende en resultaatgerichte discussie kan gevoerd worden.

De laatste workshop is gepland voor half april waarna het Strategisch Plan eind juni af moet zijn. Het strategisch plan zal op zijn beurt vertaald worden in jaarplannen waarin concrete acties opgenomen worden om de Korte Keten verkoop vanuit Vlaanderen te stimuleren en knelpunten concreet aan te pakken.

Voor alle hoeveproducenten is dit alvast goed nieuws!

KVLV VIERT HAAR EEUWFEEST EN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN VIERT MEE!



*Eeuwige passie -
KVLV wordt 100 jaar*

KVLV blaast in 2011 100 kaarsjes uit. Een heel jaar lang krijgen alle KVLV-activiteiten een feestelijk tintje onder het motto 'Eeuwige passie'. Dankzij de passie van meer dan 100.000 vrouwen is KVLV vandaag na 100 jaar nog altijd een dynamische beweging waar vaart in zit. Het feestjaar is in de verschillende lokale afdelingen al goed ingezet.

KVLV-Event 21 mei in Leuven

Eén datum staat centraal: zaterdag 21 mei. Tijdens ons KVLV-Event laten wij iedereen meegenieten van het beste dat KVLV te bieden heeft op straten en pleinen en in historische gebouwen binnen de ring van de stad in Leuven. Je kunt proeven van ruim 200 verschillende belevenissen: workshops, tentoonstellingen, toneel, concerten, straatanimatie,... maar ook het Steunpunt Hoeveproducten is aanwezig. Lees er alles over op de website www.kvlvevent.be en schrijf je in!

Verskillende pleinen, verschillende thema's

Het Sint-Jacobsplein in Leuven wordt die dag ingenomen door een brede waaier van hoeveproducenten. 12 hoeveproducenten kunnen er de ganse dag promotie voeren voor de land- en tuinbouw in het algemeen en voor de thuisverkoop in het bijzonder. Ze kunnen hun producten rechtstreeks verkopen aan de bezoekers van het evenement en van de Stad Leuven. Met een natje en een droogje kunnen bezoekers plaats nemen op het uitgebreide hoeveteras met meer dan 300 zitplaatsen. Even een rustpauze in het drukke KVLV programma.

NIEUWS UIT DE PROVINCIES

Vlaams-Brabant

Dag van de Aardbei



Op 15 mei is er de Dag van de Aardbei in het Provinciaal Proefcentrum voor Kleinfruit te Pamel. Tijdens de vele activiteiten zal de lekkere vrucht in Roosdaal in het middelpunt van de belangstelling staan. Welke activiteiten er die dag zullen doorgaan, zul je binnenkort zeker nog kunnen ontdekken op www.straffestreek.be. Ben je ondernemend en heb je een innovatief idee om een creatie met of rond aardbeien te maken of heb je er al één gemaakt, schrijf je in voor een aardbeienaward! Er zijn drie awards te winnen: een provinciale, een regionale en een gemeentelijke. De provinciale award mag de vzw Streekproducten Vlaams-Brabant weggeven!

De consumenten zullen via www.straffestreek.be kunnen stemmen voor jouw product. Deze stemmen zullen voor 50% meertellen. De overige 50% wordt beslist door een professionele jury.

Wacht niet langer en creëer iets lekker met onze heerlijke aardbeien! Wil je graag wat meer info over dit leuke initiatief? Aarzel dan niet om ons te contacteren via info.streekproducten@vlaamsbrabant.be of 016/26 72 28.

streekproducten
vlaams-brabant



www.straffestreek.be

Oost-Vlaanderen

mmm...eetjesland cvba in het nieuw

mmm...eetjesland cvba, een coöperatieve vennootschap van 24 hoeve- en streekproducenten uit het Meetjesland, is een gevestigde waarde geworden betreffende promotie en verkoop van regionale producten.

Na drie jaar werd het tijd om de website van de coöperatieve te vernieuwen. Sinds kort oogt www.mmm-eetjesland.be dan ook frisser, zijn er meer foto's en werd de informatie duidelijk geordend.

Neem alvast een kijkje en schrijf je in voor de nieuwsbrief als je op de hoogte wenst te blijven van het nieuws van mmm...eetjesland cvba.

Nieuwe producenten?

Eenmaal per jaar, in de maand mei, kunnen geïnteresseerden toetreden tot de cvba mmm...eetjesland. Voor 2011 hebben zich al 4 nieuwe producenten aangemeld om ook coöperant te worden.

Ben je zelf een producent van een hoeve- of streekproduct, ben je afkomstig uit het Meetjesland én heb je interesse in mmm...eetjesland cvba? Geef dan een seintje via info@mmm-eetjesland.be. We nemen zo snel mogelijk contact met je op voor een eerste gesprek.

Meer informatie:

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



Antwerpen

PROMinANT is proeven van het platteland!

PROMinANT, een uitgelezen kans om jezelf als hoeveproducent actief in de kijker te zetten.

Op zondag 4 september 2011 staat de 9ste editie van PROMinANT op het zomerse programma van vele liefhebbers van het platteland. De velden en weiden in de omgeving van de Hooibeekhoeve in Geel Ten Aard worden dan voor een dag omgetoverd tot een gigantische plattelandsbelevens.

De markt voor hoeve- en streekproducten is het kloppende hart van dit plattelandsevenement.

Aan de inkom krijgen de bezoekers 'prominantjes' die ze dan bij de producenten op de markt kunnen inruilen voor een proevertje. Aan het einde van de dag breng je, als producent de ontvangen prominentjes binnen en ontvang je in ruil een vastgesteld bedrag per prominentje (geen cash uitbetalingen ter plaatse, wel via overschrijving). Bezoekers proeven van je producten en je zet je bedrijf in de kijker met andere woorden je aanwezigheid op PROMinANT is een ideale promotie.

Wie kan deelnemen?

Hoeveproducenten uit de provincie Antwerpen. Deelname is gratis, materiële ondersteuning tegen kostprijs.

Inschrijving: inschrijven voor 1 juni; inschrijvingsformulieren en deelnemingsreglement beschikbaar vanaf 1 april.

Info:

Met vragen of voor meer informatie kun je terecht bij Greet Aernouts, RURANT vzw, Hooibeeksedijk 1, 2440 Geel, 014/85 27 07, greet.aernouts@rurant.provant.be, www.prominant.be of www.rurant.be

PROMinANT is een organisatie van Rurant en Hooibeekhoeve



INSCHRIJVINGSTROOK plaats een kruisje in de rechter kolom

Naam

Adres

Postcode..... Gemeente

Producent van

Tel.

E-mail

THEMA	DATUM en UUR	
ANTWERPEN		
Actualiteiten in de thuisverkoop	woensdag 11 mei 2011, 14 u.	<input type="checkbox"/>
OOST-VLAANDEREN		
Actualiteiten in de thuisverkoop	Donderdag 28 april 2011, 20 u.	<input type="checkbox"/>
VLAAMS-BRABANT		
Cursus Hygiëne en Autocontrole	Zaterdag 16 april 2011, 9 u.	<input type="checkbox"/>
Actualiteiten in de thuisverkoop	Dinsdag 26 april 2011, 20 u.	<input type="checkbox"/>
Voedselveiligheid en productaansprakelijkheid	Woensdag 27 april 2011, 20 u.	<input type="checkbox"/>
Voedselveiligheid en productaansprakelijkheid	Dinsdag 7 juni 2011, 20 u.	<input type="checkbox"/>
WEST-VLAANDEREN		
Kostprijsberekening groepsbezoeken	Vrijdag 15 april 2011, 10 u.	<input type="checkbox"/>
Cursus Hygiëne en Autocontrole	Zaterdag 30 april 2011, 9 u.	<input type="checkbox"/>
Actualiteiten in de thuisverkoop	Dinsdag 10 mei 2011, 20 u.	<input type="checkbox"/>

Ik nam nog niet deel aan de gezamenlijke labo-analyses en wens een prijsofferte en een deelnameformulier voor de volgende provincie

Antwerpen Vlaams-Brabant Limburg West-Vlaanderen Oost-Vlaanderen

Ik ben hoevezuivelaar
 hoeveslager
 andere

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



Dit project wordt medegefinancierd door het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid en de Europese Unie.

