

# NIEUWSBRIEF

# Steunpunt

## HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN FEBRUARI 2008

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

### Inhoud:

- Nieuwe coördinator van het Steunpunt Hoeveproducten
  - Ons Vormingsaanbod
  - Gezamenlijke labocontroles
    - Nuttig om weten
- Hoeveproducenten in de kijker
  - Inschrijvingsstrook

Steunpunt Hoeveproducten  
Coördinator: Ann Detelder  
KVLV  
Remylaan 4b  
3018 Wijgmaal  
tel. 016/24 3954  
fax 016/24 3909  
e-mail:  
steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Website:  
www.kvlv.be

Eindredactie:  
Ann Detelder

Verantwoordelijke uitgever:  
Chris Van Hoof

## Beste hoeveproducent,

Met deze eerste nieuwsbrief van het jaar wenst het Steunpunt Hoeveproducten je een goede start in 2008, veel enthousiasme en creativiteit in je beroepsactiviteiten en af en toe een deugddoend rustpunt.

We blikken in deze nieuwsbrief kort terug op 2007 en kijken vooruit wat 2008 ons kan brengen

Met ons Steunpunt gaat het goed. Met de personeelwissel die vanaf 1 januari 2008 een feit werd, zal het Steunpunt de ingeslagen weg verderzetten. In december werd een nieuw project, dat door KVLV bij het Ministerie van Landbouw en Visserij werd ingediend, goedgekeurd en het subsidiebesluit werd door minister Kris Peeters ondertekend. Onze driemaandelijks nieuwsbrief zal dus verder kunnen verschijnen.

In 2007 gingen we dieper in op het aspect autocontrole en werd door het Steunpunt het belang van autocontroleplannen onderstreept. Voor het opstellen van een eigen autocontroleplan kunnen jullie zoals eerder gemeld bij het Steunpunt terecht. Ook kwamen we geregeld terug op de wettelijke verplichtingen inzake de etikettering. De wetgeving hier rond zal ook in het komende jaar nog aangepast worden. We houden je zeker op de hoogte.

Op onze Nationale Studiedag voor Hoeveproducenten namen we de haalbaarheid van het autocontrolesysteem voor hoeveproducenten onder de loep. Het feit dat de meeste hoeveproducenten onder de versoepeling vallen maakt de autocontrole voor de meesten onder jullie een haalbare kaart.

In 2007 onderging onze website <http://steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be> een metamorfose. Een waaier van informatie is er nu al op terug te vinden en de komende maanden zullen zeker nog interessante aanvullingen gemaakt worden. Er is nog heel wat werk m.b.t. de wetgeving rond hoevevlees en hoevevleslagerijen.

Zoals elk jaar organiseerde het Steunpunt de gezamenlijke labocontroles voor de hoeveproducenten die hieraan deel wensten te nemen. Ook in 2008 willen we deze dienst aan jullie blijven aanbieden. Meer informatie in deze nieuwsbrief.

Ook werkte het Steunpunt Hoeveproducten verder aan de uitbouw van de website [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be). Al 326 hoeveproducenten lieten zich registreren. Mocht jij dit nog niet gedaan hebben dan kan dit nog steeds. Download je aanmeldingsformulier van de website of vraag een formulier via het Steunpunt: 016/24 39 54

Natuurlijk blijft het Steunpunt Hoeveproducten ook vorming organiseren. Neem vlug een kijkje op de volgende bladzijden want we hebben heel wat voor jullie in petto.

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder  
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten



## Nieuwe coördinator van het Steunpunt Hoeveproducten

De wintermaanden 2007 hebben heel wat teweeg gebracht binnen het Steunpunt Hoeveproducten. Zowel Katrien Van der Stappen als Anne Vandendorre gingen een nieuwe uitdaging aan en we willen hen bij deze bedanken voor hun gedreven inzet en expertise voor ons Steunpunt.



Wie de stoel van Katrien zal innemen weten we nog niet precies maar dat zal de komende weken zeker duidelijk worden. Meer hierover in onze volgende nieuwsbrief.

Anne Vandendorre wordt opgevolgd door Ann Detelder. Zij werkte al verschillende jaren als Agraconsulente in de provincie Oost-Vlaanderen en zal nu daarnaast de coördinatie van het Steunpunt op haar nemen.

Je kan Ann Detelder bereiken  
tel. 016/24 39 54  
fax 016/24 39 09  
e-mail: [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)

# Ons Vormingsaanbod

## Demodag

### "Afvulmachines voor kleine zuivelproducenten"

Na het succes van deze demonamiddag voor Oost- en West-Vlaanderen vorig najaar plannen het Steunpunt Hoeveproducten, het TAD Hoevezuivel en Pack4Food dit voorjaar een demodag over kleinschalige afvulsystemen voor melk, karnemelk en desserts (yoghurt, pudding, ...). Indien dit initiatief je interesseert verwachten we je op 15 april 2008 in het KHK te Geel en dit van 13.15 u tot 16.30 u.

#### Deelnameprijs

€ 5,00 per persoon (hoeveproducenten & overheid)

€ 10,00 per persoon (KMO's)

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

#### Voor meer informatie:

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)
- Isabel De Boosere, tel. 09/272 30 00, [isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be](mailto:isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be)



## Opleiding verpakkingen

Op 19 maart 2008 plant TAD zuivel van het ILVO in samenwerking met het Steunpunt Hoeveproducten op de Ijshoeve D'Hooghe Scheure, 's Gravenstraat 1, 8530 Stasegem een studie-avond vanaf 19.45 u over verpakkingsmateriaal en verpakkingsystemen voor hoeve-zuivelproducenten.

Volgende thema's komen aan bod:

#### Bederf

- Bacteriën, schimmels en gisten
- Besmettingsbronnen

#### Verpakken van zuivelproducten

- Verpakking en besmettingsbronnen
- Keten van verpakkingsindustrie
- Verpakkingsmateriaal
- Functies van verpakkingsmateriaal
- Bewaren van verpakkingsmateriaal
- Wettelijke eisen verpakkingsmateriaal
- Verpakkingsmateriaal voor zuivel

#### Deelnameprijs

€ 5,00

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

**Meer info:**

- Steunpunt Hoeveproducten, steunpunthoeveproducten@kvlv.be, fax 016/24 39 09 (vermelden "tav steunpunt HP")
- isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be, fax 09/272 30 01 (vermelden "tav Isabel De Boosere").



## Opleiding houdbaarheid hoeveproducten

Opleiding: Kwaliteit en houdbaarheid van hoeveproducten: yoghurt, boter, platte kaas, consumptie-ijs

De Katholieke Hogeschool Kempen begeleidt hoeveproducenten bij het bewaken van de kwaliteit en het verlengen van de houdbaarheid van hun producten. De hoeveproducenten kunnen zelf aan de slag met eenvoudige analyses.

In de eerste sessie wordt het kader voorgesteld en worden de analyses aangeleerd. De landbouwers krijgen de benodigde materialen mee naar huis en kunnen zelf aan de slag. In de tweede sessie worden de resultaten besproken en worden suggesties ter verbetering gedaan. Er worden vier producten besproken: yoghurt, boter, platte kaas en consumptie-ijs. Als bevestiging wordt een microbiologische analyse van het eindproduct uitgevoerd.

**Wanneer + waar?**

- Dinsdag 04/03/08 13 u -16 u: situering, aanleren van de analyses
- Dinsdag 18/03/08 13 u -16 u: bespreken van de resultaten, suggesties ter verbetering

In de Katholieke Hogeschool Kempen, Kleinhoefstraat 4, 2440 Geel

**Deelnameprijs**

- € 25,00. Hierin zijn alle testkits inbegrepen. Voor de microbiologische analyses komt hier nog € 25,00 per product bij.

Lesgever: Dr. ir. Johan Claes, Katholieke Hogeschool Kempen

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

**Voor meer informatie:**

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- Johan Claes (johan.claes@khk.be of tel. 014/56.23.10 of fax 014/58.48.59)



## Opleiding sectorzijds zuivel

**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 (grondstoffen, boter en ijs)
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

Aansluitend op de cursus hebben cursisten een aantal weken later toegang tot een zogenaamde zitdag waar bedrijfseigen vragen kunnen gesteld worden.

## Wanneer + waar?

- Cursus 1: donderdagen 6, 20 maart en 3 april 2008 telkens vanaf 13 u in het Biezenhof, Katteweg 1 te 9880 Aalter
- Cursus 2: maandagen 3, 17 en 31 maart 2008 telkens vanaf 13 u in Hoeve 't Houtland, Dankaartsekestraat 2, 9960 Assenede
- Cursus 3: dinsdagen 4, 18 maart en 1 april 2008 telkens vanaf 13 u in Zuivelhoeve Latré, Groenebosdreef 7, 8650 Houthulst
- Cursus 4: maandag 10 maart, dinsdag 25 maart en maandag 7 april 2008 telkens vanaf 13 u in de Beverse Kaasmakerij, Kerkhove 64, 1547 Bever  
Lesgever: Isabel De Boosere, TAD, ILVO
- Cursus 5: dinsdagen 25 maart, 8 en 22 april 2008 telkens vanaf 13 u in het Provinciaal Vormingscentrum Malle, Smekenstraat 61, 2390 Malle  
Lesgever: Dr. ir. Johan Claes, Katholieke Hogeschool Kempen

## Deelnameprijs

€ 5,00/les

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

## Meer info:

- Steunpunt Hoeveproducten, steunpunthoeveproducten@kvlv.be, fax 016/24 39 09 (vermelden "tav steunpunt HP")
- isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be, fax 09/272 30 01 (vermelden "tav Isabel De Boosere").



## Studieavond: etikettering van hoeveproducten

Het etiket is het 'visitekaartje' van je producten. Het kan verzorgd of slordig zijn, het kan een moderne of eerder een klassieke stijl hebben, het kan sober of heel uitbundig zijn, ... Je etiket zegt veel over jou, je visie op je bedrijf en je producten.

Maar een etiket moet ook productinformatie geven. Verschillende wetten bepalen welke informatie een etiket moet en mag bevatten.

Jij als producent stelt het etiket op en bent verantwoordelijk voor de volledigheid en de correctheid van de informatie die er opstaat.

Het is daarom van groot belang dat je de wetgeving ter zake kent.

Tijdens deze studieavond willen we je daarbij helpen.

Op een eenvoudige manier word je stap voor stap begeleid bij de opmaak van een etiket. Wanneer moet er een etiket op de producten? Wat moet er allemaal op staan? Hoe ziet een ingrediëntenlijst eruit? ... Er wordt ook ingegaan op de naamgeving, de samenstelling en de toegelaten additieven van verschillende hoeveproducten: zuivel (ijs, yoghurt, kaas, ...), vlees, groenten en fruit (confituur, appelmoes, vruchtensappen). Het wordt geen droge les met een saaie opsomming van de wetgeving, we sturen je naar huis met bruikbare richtlijnen en aanbevelingen.

#### Wanneer + waar?

- Dinsdag 3 juni 2008 van 19.30 u tot 22.30 u in Hoeve Houtland te Assenede, Dankkaartsekestraat 2, 9960 Assenede
- Dinsdag 10 juni 2008 van 19.30 u tot 22.30 u bij Vanhellemont, Heibosstraat 17, 3391 Meensel-Kiezegem

#### Deelnameprijs

€ 5,00

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

#### Voor meer informatie:

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be
- Isabel De Boosere, tel. 09/272 30 00, isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be



## Opleiding 'Berekening van ijmixen'

#### Wanneer + waar?

Woensdag 2 april 2008 in het ILVO te Melle en vrijdag 4 april 2008 in het KHK te Geel telkens van 13.30 u tot 16.00 u.

#### Deelnameprijs

€ 5,00

Inschrijven verplicht (zie de laatste bladzijde van deze nieuwsbrief)

#### Meer info:

- Steunpunt Hoeveproducten, steunpunthoeveproducten@kvlv.be, fax 016/24 39 09 (vermelden "tav steunpunt HP")
- isabel.deboosere@ilvo.vlaanderen.be, fax 09/272 30 01 (vermelden "tav Isabel De Boosere").



# Gezamenlijke labocontroles – ophalingen voorjaar 2008 gaan binnenkort van start

## 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.

Zeker voor wie een ruim assortiment aan producten aanbiedt kan de factuur hiervoor flink oplopen.

Daarom startte het Steunpunt Hoeveproducten een aantal jaren geleden met het samenbrengen van geïnteresseerde hoeveproducenten zuivel met de bedoeling om bij de labo's offertes op te vragen en een groepstarief te bedingen. Momenteel hebben we 3 zulke groepen, 1 in Antwerpen – Vlaams-Brabant – Limburg, 1 in Oost-Vlaanderen en 1 in West-Vlaanderen. Zo'n 130 hoevezuivelaars namen in het verleden deel aan deze groepen.

Met het voorjaar in het verschiet is het tijd om een nieuwe inventaris te maken van geïnteresseerde producenten en de afspraken vast te leggen.

Nam je al deel aan de gezamenlijke ophaling? Dan krijg je één van deze dagen een brief in je bus met alle nodige informatie.

Nam je nog niet deel en ben je geïnteresseerd? Schrijf je dan voor 31 maart in met de antwoordstrook op de laatste bladzijde of mail naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be). We bezorgen je dan alle info zodat je kan beslissen of je al dan niet meedoet.

## Hoeveslagers

Volgens de Europese Verordening 2073/2005 van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, moet de producent van gehakt vlees of vleesbereidingen van elk product minstens 1 maal per week een staal nemen dat wordt geanalyseerd op E. coli, aëroob kiemgetal (proceshygiëncriteria) en Salmonella (voedselveiligheids criterium).

Voor een kleine producent is dit in praktijk niet haalbaar.

Gelukkig kan het FAVV hen, volgens dezelfde verordening, een afwijking toestaan.

In samenspraak met de sector werd daarom beslist dat het volstaat om 1 maal per jaar een staal gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt (vb. bereid gehakt, americain préparé, ...) te laten analyseren op Salmonella. Indien dit staal negatief is, is alles in orde. Indien het staal positief is, moet een nieuw staal onderzocht worden, moet het product uit de handel worden genomen of teruggedroepen en moeten de nodige maatregelen worden genomen om de oorzaak van de besmetting op te sporen om dit probleem in de toekomst te voorkomen.

Deze afwijking op de staalnamefrequentie is geldig voor 2007. Op basis van de resultaten van 2007 zal de staalnamefrequentie voor 2008 indien nodig door het FAVV worden herzien.

Om je hiermee te helpen heeft het Steunpunt Hoeveproducten met geaccrediteerde labo's afspraken gemaakt om deze analyses aan een verminderd groepstarief uit te voeren. Indien je geïnteresseerd bent om hieraan deel te nemen, kan je je inschrijven via de inschrijvingsstrook op de laatste bladzijde, of door je naam en adres samen met de mededeling "jaarlijkse controle vlees" te mailen naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be). Wij bezorgen je dan de voorwaarden, waarna je kunt beslissen of je al dan niet meedoet of zelf contact opneemt met een labo om de controle te laten uitvoeren.

## Nuttig om weten

### Vredeseilanden stuurt jongeren op Foodhunt

Foodhunt is een uitdagend en interactie spel voor alle Vlaamse jeugdgroepen. Zo brengt Vredeseilanden de jongeren in contact met voedingsproducten afkomstig uit eerlijke handel en duurzame landbouw.

Dit jaar daagt Vredeseilanden alle jeugdbewegingen uit om eerlijke en heerlijke rijstpap te maken. Geen eenvoudige missie want deze Foodhunt-pap moet voldoen aan de volgende zes criteria:

1. Gebruik Fair Trade rijst
2. Gebruik verse koeienmelk uit de buurt
3. Samen rijstpap maken en smullen
4. Zoek 215 Rijstpappers
5. Promoot je rijstpap door spandoeken te schilderen en op te hangen
6. Maak een duurzame belofte

Als bewijs voor hun inspanningen, plaatsen ze teksten, foto's of filmpjes op onze website <http://www.foodhunt.be>. Bovendien zullen ze op zoek moeten naar zoveel mogelijk mensen die op hun groep willen stemmen. De groepen met de meeste supporters, belanden in de eregalerij en maken kans op een kampbudget. Met dit geld kopen ze tijdens hun kamp Fair Trade producten en lokale landbouwproducten aan.

Schrik dus niet als binnenkort de plaatselijke jeugdbeweging, gewapend met een camera, komt vragen om een kan verse melk.



### Fermweb reeds 2 jaar online

Verkoop jij op regelmatige of seizoensgebonden basis aardappelen, eieren, groenten, fruit, ijs, honing, yoghurt, vlees,... aan mensen die langs komen op je bedrijf dan kan je je zeker te laten registreren op [WWW.FERMWEB.BE](http://WWW.FERMWEB.BE)

Reeds 326 van je collega's zetten de stap wel en velen van hen kregen daardoor extra klanten.

Daar zijn veel goede redenen voor:

- Verkopen van producten op de hoeve is werken aan het imago van land- en tuinbouw:
  - Klanten die bij jou kopen leren je bedrijf kennen. Zeker voor mensen uit de stad zou het wel eens de eerste keer kunnen zijn dat ze op een land- of tuinbouwbedrijf komen
  - Zij zien waar het voedsel vandaan komt en maken kennis met de manier waarop het geproduceerd wordt.
  - Jonge mensen kennis laten maken met het uitgebreide gamma hoeveproducten kan hun aankoopgedrag als volwassene beïnvloeden.
- Rechtstreeks kopen bij de boer levert automatisch ook heel wat milieuwinst op via verpakking, korte keten en seizoensgebonden producten.
  - Jullie gebruiken weinig of geen verpakking, waardoor verpakkingsafval beperkt wordt.
  - De afstanden zijn veel kleiner en de milieuhinder veroorzaakt door transport is daardoor ook beperkter.
  - Bij jullie koopt men voornamelijk seizoensgebonden producten, wat energiewinst betekent.
- Kopen bij hoeveproducenten is er tenslotte ook voor zorgen dat de boeren een rechtvaardige prijs krijgen voor hun producten.

Fermweb werkt eenvoudig. Door een eenvoudige klik kunnen consumenten het assortiment, de leveringsvoorwaarden en alle andere nuttige informatie van elke producent in de buurt van hun verblijfplaats terugvinden. Ga zelf maar eens kijken op [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be)

**Waarom zou jij ook niet deelnemen! Het kost je niets. En het werkt!**

Heb je zin om ook op onze website te verschijnen? Dat kan heel eenvoudig en je kan kiezen tussen 2 manieren:

1. Vraag het deelnameformulier op bij het Steunpunt Hoeveproducten, vul het in en stuur het terug.
2. Je kunt de vragenlijst ook downloaden van de website [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be) (homepagina: deelnemen?). Je vult de lijst in, slaat ze op in een apart bestandje op jouw computer (!!!! heel belangrijk dat je dit eerst doet) en mailt dit bestandje vervolgens terug naar [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)

Wil je nog extra info? Of heb je nog vragen? Contacteer ons dan:

- Steunpunt Hoeveproducten,  
tel. 016/24 39 54,  
[steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)



## Hoeverproducenten in de kijker

### Hoeverproducenten op het Voedingssalon in Brussel

Van zaterdag 6 tot en met zondag 21 oktober 2007 ging op de Heyzel in Brussel het jaarlijkse voedingssalon door.



Voor het eerst was ook KVLV aanwezig. Een ruime, informatieve stand in de Patio van Brussels Expo, recht in het hart van het Voedingssalon, had als thema "Lekker gezond uit onze grond". Via een interactieve tentoonstelling werd aangetoond dat men met Belgische land- en tuinbouwproducten een gezonde én lekkere maaltijd op tafel kan toveren. Geen onbelangrijke informatie voor consumenten die steeds vaker naar kant-en-klare maaltijden grijpen en de link tussen hun bord en het veld niet meer zien.

Uiteraard mochten hoeveproducenten, als directe link tussen producent en consument, op een dergelijke stand niet ontbreken. Elke dag kon je kennis maken met 2 hoeveproducenten en hun verse producten. En ook als traktatie bij de koffie in de KVLV-koffiehoek kon je kiezen voor een hoeveproduct.

Tevens ging op dinsdag 16 oktober van 10 tot 13 u onze Nationale studiedag door met als thema 'Autocontrole in de praktijk: een haalbare kaart voor hoeveproducenten?'

Volgende hoeveproducenten lieten zich op het voedingssalon van hun beste kans zien: Buydens Stefan, Danneels Patrick, Ter Vaeren, Meyhi Hans, Vandevenne Ingrid, Verhofstede, Raman, Rooigemvallei, 't Alkeveld, 't Lindebos, 't Rorenijsje

Wij danken hen vanuit het Steunpunt voor hun aanwezigheid.



## *Een nieuwe dienst van het Steunpunt Hoeveproducten*

Hoeveproducten zijn vers, hoeveproducten zijn lekker, ze zijn van bij ons, ze zijn authentiek, ze hebben kwaliteit, ze zijn in...

Maar consumenten vinden soms nog moeilijk een gaatje in hun agenda om langs de boerderij te rijden om ze op te halen?

*Het Steunpunt Hoeveproducten geeft je de oplossing: als zij niet naar de hoeve kunnen, dan brengen wij de hoeve tot bij hen?*

### **Hoe?**

Tijdens bepaalde periodes van het jaar kan een hoeveproducent eenmaal per week tegen 16 u naar de Remysite in Wijgmaal komen en in de inkomhal zijn product(en) te koop aanbieden.

### **Wat?**

Dat hangt van het seizoen af.

### **Interesse?**

Schrijf je dan in en we contacteren je voor meer informatie en voorwaarden (zie laatste bladzijde van deze Nieuwsbrief)

## Inschrijvingsstrook

Naam .....

Adres .....

Producent van .....

Tel. ....

E-mail .....

### Ik wens in te schrijven voor

- Demonstratie afvulmachines in het KHK
- Basisopleiding Sectorgids Zuivel (3 namiddagen)
  - Cursus Aalter
  - Cursus Diksmuide
  - Cursus Bever
  - Cursus Assenede
  - Cursus Oostmalle
- Opleiding houdbaarheid in het KHK (2 namiddagen)
- Studie-avond etikettering Meetjesland
- Studie-avond etikettering Hageland
- Studie-avond verpakkingsmateriaal
- Studienamiddag 'Berekenen van ijsmixen' te Melle
- Studienamiddag 'Berekenen van ijsmixen' te Geel

*Wij sturen je na ontvangst van deze inschrijving een factuur op. Je inschrijving is definitief na betaling.*

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

<input type="checkbox"/> Antwerpen	<input type="checkbox"/> Limburg
<input type="checkbox"/> Oost-Vlaanderen	<input type="checkbox"/> Vlaams-Brabant
<input type="checkbox"/> West-Vlaanderen	
- Ik wens de voorwaarden te kennen voor de gezamenlijke analyse van gehakt vlees of vleesbereidingen voor de volgende provincie
 

<input type="checkbox"/> Antwerpen	<input type="checkbox"/> Limburg
<input type="checkbox"/> Oost-Vlaanderen	<input type="checkbox"/> Vlaams-Brabant
<input type="checkbox"/> West-Vlaanderen	
- Ik wens mijn bedrijf ook op [www.fermweb.be](http://www.fermweb.be) te laten plaatsen. Stuur mij het deelnameformulier.
- Ik wens meer info over de verkoop van hoeveproducten op de Remysite.

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal, tel. 016/24 39 49, fax 016/24 39 09, e-mail: [steunpunt-hoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunt-hoeveproducten@kvlv.be)