

REPORTAGE

Enkele getuigenissen van winnaars van onze vakwedstrijden

We vroegen aan enkele winnaars wat voor hen deelnemen aan onze vakwedstrijden betekende. Ze vertelden ons hoe de winst hun leven en beenhouwerscarrière beïnvloed heeft. Hierna vinden jullie enkele getuigenissen van dolgelukkige winnaars.

Cédric Mortier werd Beste Beenhouwer van België 2021-2025 en won in 2021 de nationale trofee voor beste ambachtelijke rauwe beenham en deze voor beste Parijse worst.



Het meedoen alleen al aan de wedstrijd is een leuke ervaring. Het brengt sfeer in het team en iedereen bouwt mee op naar die dag. Je werkt samen een product uit, doet de voorbereiding en wacht in spanning de uitslag af. Deelnemen aan de wedstrijd werkt motiverend voor je werknemers (en voor jezelf).

Het leuke is ook dat er meerdere 'winnaars' zijn. Heb je al eens een gouden medaille met een product of ben je winnaar van één categorie? Ook daar kan je mee uitpakken in je zaak!

Ons initieel doel om mee te doen aan de vakwedstrijd was om eens te weten waar we staan met onze producten. Wat vindt een professionele jury van onze producten en waar kunnen we nog verbeteren?

Als je de kans grijpt om eens een vakjury van uw producten te laten proeven en ze te laten beoordelen, kan je heel wat bijleren.

Dat wij dan ook nog eens grote winnaar werden, heeft een zeer grote impact gehad. De werknemers zijn fier dat ze bij 'De Beste Beenhouwer van België' mogen werken en de bestaande klanten zijn superfier op hunnen beenhouwer.

Onze ervaring leert ons dat ook de media hierop springen waardoor je ineens een veel grotere regio kan bereiken. Als je dan die nieuwe klanten goed soigneert, blijven ze komen en dat heeft dus een positief gevolg.

Andreas en Jana Decruyenaere wonnen de Zilveren Eurobeef in 2015 en in 2018 en de Gouden Eurobeef in 2021.



Ik ben opgegroeid in een gezin waar trots voor je beroep met de paplepel werd ingegeven. Mijn vader won in 1982 reeds een nationale trofee voor gezouten vleeswaren.

Ik was als kind gefascineerd door "den Eurobeef". Naar de beurs gaan, destijds nog in Brussel, was een dag waar wij als kind naar uitkeken. Overal proeven, naar machines kijken en natuurlijk naar de producten van onze pa & ma gaan zien.

Nadat ik mijn diploma als boekhouder haalde, kozen met echtgenote en ikzelf uiteindelijk toch voor het leven in de slagerij. Ik had twee linkerhanden en moest eerst deftig met een mes leren werken. Maar toen ik dat onder de knie had, kreeg ik carte blanche van mijn broer in de atelier. Een atelier waarin 50% van hetgeen in onze toonbank lag, zelf gemaakt werd. Vier jaar later maakten we al 80% zelf.

Mensen vonden onze huisgemaakte producten goed dus ging ik doen wat er al 25 jaar niet meer was gedaan in Slagerij Decruyenaere, meedoen aan de vakwedstrijden.

Tijdens de editie van 2011 deed ik mee met 21 huisgemaakte producten uit ons assortiment en een schotel. Ik behaalde 9 gouden, 9 zilveren en 4 bronzen medailles. Wij waren uiterst tevreden en onze klanten waren best fier op ons resultaat waarmee we de plaatselijke media haalden. De schotel kostte ons misschien toen al het podium? Who knows???

In 2013 deed nam ik deel zonder schotel. Het uitdenken en leggen van een schotel was niks voor mij dus experimenteerde ik

heel veel met vleeswaren. Het werd een minder geslaagde editie voor ons met slechts 7 gouden medailles. De teleurstelling die ik toen voelde is later de motivatie en de honger geworden voor wat komen zou.

In 2015 wonnen we uit het niets de zilveren Eurobeef! Hoe trots kan een mens zijn? Een podium delen met gasten zoals Thomas Gritten of Didier Van de Castele, vaste waarden als er prijzen uitgereikt werden, was onvoorstelbaar voor ons.

In 2018 behaalden we, voor de tweede keer op rij een zilveren Eurobeef. Persoonlijk was deze erkenning nog mooier dan een nationale trofee voor gezouten vleeswaren. Met mijn Fort 4 ham behaalde ik 36 jaar na mijn vader, een nationale trofee voor gezouten vleeswaren. Dat doet iets met 2 mensen.

In 2021 was mijn deelname een verrassing, zelfs voor mij! Ik ging niet deelnemen tot ik in de Belgische Beenhouwerij de inschrijfformulieren gepubliceerd werden. Ik schreef mij als allerlaatste in en het zou mijn laatste poging worden om de gouden Eurobeef te halen. En jawel, een parcours van 5 deelnames op 10 jaar brachten het summum! De Gouden Eurobeef!

Onze klanten gaan mee in ons verhaal en het vertrouwen in hun slager is groot. Ik durf te zeggen dat de Eurobeef vakwedstrijd van mij een nog betere ambachtsman heeft gemaakt.

Deelnemen aan een vakwedstrijd doe je niet voor het geld of voor de prijzen maar om te weten waar je als vakman staat. Ieder experiment dat goed uitdraaide op Eurobeef is ondertussen een vaste waarde in mijn koeltoonbank geworden. Dat zegt genoeg, denk ik.

Niet geprobeerd is altijd mis. Meedoen is de boodschap!

Joran en Amber Delbaere werden Finalist van de Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers van België en wonnen een nationale trofee als Laureaat in de categorie ambachtelijke vleesproducten.



Sedert we finalist werden op de Meesterschapwedstrijd voor beenhouwers in België is onze naamsbekendheid gestegen. Ook de vele positieve reacties van onze trouwe klanten deden heel veel deugd. Het geeft een stimulans om verder ambachtelijk te blijven werken met passie voor de stiel. Naast de positieve reacties van de trouwe klanten, hebben wij

ook heel wat nieuwe klanten kunnen aantrekken.

De ontvangst op het Egmontpaleis in Brussel en de bijhorende foto met premier De Croo, zorgde voor een enorme boost voor onze slagerij.

Je steekt wel wat moeite en tijd in de voorbereidingen van zo'n vakwedstrijd maar de voldoening en de erkenning achteraf maken deelnemen zeker de moeite waard!

Stéphane Marchand werd Nationaal Laureaat in de rubriek schotel vers vlees in 2018 en in 2021 en Nationaal Laureaat in de rubriek droge worst in 2015. Hij won tevens de beker van Meat Expo in 2018 en in 2021.



"Win de wedstrijden en verdien de kost!"

De EUROBEEF vakwedstrijden met als onderdeel de vleeswarenrubrieken zijn vakwedstrijden waarin vleeswarenbereiders hun producten presenteren en laten beoordelen door deskundige juryleden. Het is de kans om je te meten met collega's.

Het doel van deze wedstrijden is de kwaliteit van vleeswaren te promoten en ambachtelijke vleeswarenbereiders, die uitblinken in hun vakgebied, in het zonnetje te zetten.

De ambachtelijke producten worden beoordeeld op verschillende criteria zoals smaak, textuur, uiterlijk, geur, enz.

De prijzen die bij deze wedstrijden worden uitgereikt zijn zeer gegeerd in onze sector aangezien zij zorgen voor erkenning van vakgenoten maar ook de klanten aanspreken.

Ambachtelijke beenhouwers die in deze wedstrijden prijzen winnen, kunnen dan ook profiteren van extra publiciteit voor hun producten waardoor ze nieuwe klanten kunnen aantrekken.

Deelname aan vleeswarenwedstrijden kan op die manier de reputatie van vleeswarenbereiders verbeteren, de concurrentie stimuleren en de kwaliteit van onze ambachtelijke vleeswaren verbeteren.

Er dient echter op gewezen te worden dat economisch succes niet alleen afhangt van deelname aan deze wedstrijden maar ook van vele andere factoren zoals de kwaliteit van de ingrediënten, de productietechnieken, het bedrijfsbeheer en de marketingstrategieën.

Een vakman die prijzen wint, wint ook het vertrouwen van zijn klanten. De erkenning die u krijgt door het winnen van wedstrijden vergoten zeker en vast uw reputatie als vleeswarenxpert.

Het is ook vermeldenswaardig dat de door vleeswarenwedstrijden gegenereerde publiciteit kan helpen de kwaliteit van ambachtelijke vleeswaren extra onder de aandacht te brengen van het grote publiek. Dit kan helpen om de consument te informeren over de voordelen van het kiezen voor vleeswaren van hoge kwaliteit, zoals u die in uw winkel aanbiedt.

Uiteindelijk is EUROBEEF een geweldige manier om uw bedrijf te promoten en nieuwe klanten aan te trekken en is het een opportuniteit om uw reputatie als ambachtelijke vleeswarenxpert te versterken.



Ook onze beenhouwersijcholen zijn fan van onze vakwedstrijden. Hierna een getuigenis van Bert Vogels, Technisch adviseur slagerij PIVA, ANTWERPEN.

Tijdens de Juniorcup 2021 hebben we deelgenomen met de derde graad in diverse disciplines van de wedstrijd.

Door deel te nemen aan wedstrijden wakkeren we de motivatie aan van onze leerlingen.

Leerlingen van de tweede graad zijn zelf vragende partij om te

kunnen deelnemen aan vakwedstrijden. De leerlingen van het vijfde jaar arbeidsfinaliteit deden mee in de rubriek leverbereidingen en mochten een eigen creatie insturen.

Andere klassen deden mee in de rubriek kookhammen en andere schreven zich dan weer in de rubrieken die nodig waren om de Juniorcup te winnen.

De leerlingen van het 7BTV stuurde een schotel in voor de beker van Ben Weyts, die we ook wonnen.

Uiteraard brengt het deelnemen aan een vakwedstrijd wel wat stress mee maar de voldoening is achteraf des te groter.

Door deel te nemen aan vakwedstrijden ontdekken onze leerlingen alle facetten van het beroep die ze onder de knie moeten hebben om te kunnen deelnemen. Ze leren om te gaan met druk en we wakkeren ook de drang aan om de perfectie na te streven. Door de leerlingen een eigen creatie te laten ontwikkelen, laten we ze kennis maken met productontwikkeling.

Uiteraard is deelnemen belangrijker dan winnen maar nadien de pers halen is altijd een opsteker voor de school en voor onze leerlingen zelf.

Het is fijn om tijdens een opendeurdag de resultaten te tonen aan de bezoekers en te laten zien dat onze leerlingen heel wat in hun mars hebben. Het behalen van een diploma tijdens deze wedstrijd is eveneens een blijvende mooie herinnering voor onze leerlingen.



NIEUWE WEBSITE WWW.REJOSPICES.BE



Scan de QR code voor een bezoekje naar de site

Nu 1% korting bij online bestelling!



Overzichtelijke navigatie

- Slimme zoekfunctie
- Handige filters
- Volledige assortiment

Meer informatie beschikbaar

- Prijzen
- Hoeveelheidskortingen
- Productspecificatie downloadbaar





Gepersonaliseerd

- Overzicht facturen
- Uw persoonlijke gegevens
- Lijst van uw favoriete producten
- Personaliseerbare boodschappenlijst

Bron van inspiratie

- Tips & tricks van onze experts
- Toegang tot onze brochures
- Bewaar uw favoriete recepten
- Beeldmateriaal met tutorials

