

# NIEUWSBRIEF

# Steunpunt

## HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN SEPTEMBER 2009  
TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

### Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Ben ik wel in orde met mijn verpakkingsmaterialen?
- Gezamenlijke labocontroles
  - TAD Zuivel gaat ook dit werkjaar door
- Het 'Erkend Verkooppunt Hoeveproducten' is er ook voor jou!
  - Uit de provincies
  - Nieuws van het Innovatiesteunpunt

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@kvlv.be

### Website:

www.steunpunthoeveproducten.be

### Eindredactie:

Ann Detelder

### Verantwoordelijke uitgever:

Chris Van Hoof  
directeur KVLV vzw

## BESTE HOEVEPRODUCTENT,

### De vernieuwde site is een feit!



Hij was reeds lang aangekondigd en de zomermaanden hebben het Steunpunt geen windeieren gelegd. Het resultaat: een nieuwe website, gebruiksvriendelijk, vol informatie en met een nieuw website adres:

[www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be)

Niet alleen het adres werd aangepast maar ook de inhoud werd geherstructureerd. Naast een algemene voorstelling van het Steunpunt Hoeveproducten is er een uitgebreid stuk rond de wetgeving bij de opstart van een thuisverkoop en een tweede luik rond autocontrole en certificering. De komende maanden is het vooral de bedoeling dat de informatie verder wordt aangevuld en dat de vele vragen die het Steunpunt binnen krijgt een plaatsje vinden op de site zodat jullie die kunnen raadplegen. Om dit op een handige manier te kunnen doen werd op de website een zoekmotor geplaatst. Het is nu aan jullie om eens rond te surfen op de nieuwe site. Opmerkingen en aanvullingen mogen jullie altijd doorgeven via [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)

### Het Steunpunt in de media:

1. De voorbije weken kwam het Steunpunt regelmatig in het nieuws. Op 22 juni contacteerde de VRT het Steunpunt omdat ze van mening waren dat er plots meer land- en tuinbouwers een thuisverkoop opstarten. Ze wilden onderzoeken of dit kwam door de slechtere prijsvorming via de veilingen en groothandels. In het middag- en avondnieuws wijdde de VRT dan ook een reportage aan het Steunpunt.
2. Ook Landbouw&Techniek besteedde in haar nummer van 14 augustus ruim aandacht aan het Steunpunt met een 15 pagina's lange bijlage 'Focus op het Steunpunt Hoeveproducten'.
3. In Boer en Tuinder startte ondertussen de special rond het Steunpunt Hoeveproducten. Vanaf september zal 10 weken lang telkens een ander aspect van de thuisverkoop belicht worden. Op die manier hoopt het Steunpunt land- en tuinbouwers die een ev. thuisverkoop willen opstarten bijkomende ondersteuning te bieden.



Ook deze derde nieuwsbrief van 2009 staat boordevol informatie. Naast ons uitgebreid vormingsaanbod belichten we nog eens de verplichtingen m.b.t. verpakkingsmaterialen. Dit blijkt een hekel punt te zijn in het autocontroleplan en het leek ons dan ook nuttig alles nog eens op een rijtje te zetten. Verder nog nieuws van de VLAM, TAD Zuivel, het Innovatiesteunpunt en een blik in de provincies. Achteraan vinden jullie gewoontegetrouw een inschrijvingsformulier.

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder  
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten



# ONS VORMINGSAANBOD

## *Opleiding autocontrole verplicht!!!!*

De wet<sup>(1)</sup> 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 zal naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden.

### **Basiscursus**

Om hieraan tegemoet te komen organiseerde het Steunpunt Hoeveproducten reeds heel wat basiscursussen "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid". De deelnemers krijgen 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 (les 1 en 2)
- 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 (les 1, 2 en 3)

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 (dag 1)

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

#### LES 2 (dag 1 en 2)

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding
- stappenplan autocontrole en in kader van versoepelingen

#### LES 3 (ook interessant voor mensen die al een cursus hebben gevolgd) (dag 2)

- gebruik van gevarenanalyse
- 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.***

<sup>(1)</sup> 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](http://www.favv.be/sp/leg-hygiene/pdf/2004-06-25_H1_nl.pdf)

### Waar en wanneer?

Dit najaar organiseren we de cursus op 4 verschillende locaties. In Zellik en Oostmalle willen we de cursus eens aanbieden in dagformule zodat de cursus beperkt kan blijven tot 2 lesdagen. In Lochristi en Herk-de-Stad gaat het om 3 avonden.

- ZELLIK: vrij 25 sept. en 9 okt. 2009, van 10–15 u.  
Brava Veiling, Localen van de Landelijke Thuiszorg, Z 4 Broekooi 105, 1730 Zellik
- LOCHRISTI: di 17 nov., 1 en 15 dec. 2009 vanaf 20 u.  
Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- HERK-DE-STAD: woe 18, ma 30 nov. en ma 14 dec. 2009 vanaf 20 u.  
Gemeenschapscentrum Markthallen, Markt 2, 3540 Herk-de-Stad
- OOSTMALLE: zat 7 en 21 nov. 2009, van 10–15 u.  
Provinciaal vormingscentrum, Smekenstraat 61, 2390 Oostmalle

### Deelnameprijs

15 euro, inclusief cursusmap en koffie/thee/water.

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de startdatum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het volledige cursusbedrag (15 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

### Voor meer informatie en inschrijvingen

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

---

## *Minicursus zuivelverwerking (i.s.m. het ILVO)*

In 3 lesdagen krijgen hoevezuivelaars in spe een praktisch overzicht van de verwerking van melk tot zuiveldesserten, boter, zachte en harde kazen en ijs:

### Voor wie?

Voor mensen die eraan denken een thuisverkoop van zuivelproducten op te starten. Deze cursus richt zich vnl. tot mensen uit Oost- en West-Vlaanderen en het Pajottenland. In het voorjaar van 2010 willen we ook voor de andere provincies een gelijkaardige cursus inrichten.

### Inhoud

Het gaat om een basiscursus waar je als cursist een algemeen overzicht krijgt van wat zuivelverwerking kan inhouden. TAD zuivel van het ILVO is nadien bereid mensen bij te staan met technische vragen rond hun zuivelverwerking.

### Waar en wanneer?

8/10: 1 namiddag in Melle op het ILVO, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle: theorie

15/10: 1 voormiddag in Bever: kaasverwerking praktijk  
(adres wordt meegedeeld bij inschrijving)

19/10: 1 namiddag in Velzeke: ijsbereiding praktijk (adres wordt meegedeeld bij inschrijving)

### Deelnameprijs

30 euro/cursus

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het volledige cursusbedrag (30 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

## Voor meer informatie en inschrijvingen

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

---

## Infoavond 'etikettering van hoeveproducten'

### Voor wie?

Voor ALLE hoeveproducenten die verpakte producten verkopen.

### Inhoud

Welke producten moet je etiketteren en wat moet er wettelijk op het etiket staan en hoe moet het erop staan? De wetgeving wordt uit de doeken gedaan aan de hand van voorbeelden. Zowel de etikettering van zuivel-, vlees als andere producten komen aan bod. De cursisten gaan naar huis met een CD-rom met programma om zelf etiketten te ontwerpen.

### Waar en wanneer?

- LOCHRISTI: Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi: woe 21 okt. 2009 vanaf 13u.30
- ROESELARE: Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare: do 5 nov. 2009 vanaf 13u.30
- WIJGMAAL: KVLV-secretariaat, Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal: vrij 6 nov. 2009 vanaf 13u.30
- GEEL: Hooibeekhoeve, Hooibeeksedijk 1, 2440 Geel: woe 18 nov. 2009 vanaf 14u.15

### Deelnameprijs

7 euro incl. cd-rom

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (7 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

### Voor meer informatie en inschrijvingen

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

---

## Opmaken van een gevarenanalyse (verplicht in het autocontroleplan)

Bij controle door het FAVV wordt gevraagd naar een sluitende gevarenanalyse. De sectoren zonder gids moeten dit op maat van hun bedrijf zelf uitschrijven. Om de hoeveproducenten hierbij te ondersteunen richt het Steunpunt in elke provincie een praktische info-avond 'opmaken van een gevarenanalyse' in.

### Voor wie?

Hoevezuivelaars, hoeslagers en verwerkers van groenten en fruit.  
Max aantal deelnemers: 12

### Inhoud

Op basis van de gegevens van de cursisten worden een aantal voorbeeld-geveanalyzes gemaakt. Cursisten zullen in staat zijn om nadien een eigen gevarenanalyse voor hun producten uit te werken.

### Waar en wanneer?

- OOSTMALLE: 19 okt. 2009: 20 u., Provinciaal vormingscentrum, Smekenstraat 61, 2390 Oostmalle
- LOCHRISTI: 21 okt. 2009: 20 u., Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- HERK-DE-STAD: 22 okt. 2009: 20 u., Gemeenschapscentrum Markthallen, Markt 2, 3540 Herk-de-Stad
- ROESELARE: 16 okt. 2009: 20 u., Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare

### Deelnameprijs

5 euro

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 12. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

### Voor meer informatie en inschrijvingen

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

---

## *Demodag ijstaarten versieren*

### Voor wie?

Hoeveijsbereiders die zich toeleggen op het maken van ijstaarten zijn welkom in Pulle voor een demodag 'ijstaarten versieren' rond het thema Kerst en Nieuwjaar. Max aantal deelnemers: 15

Er wordt mogelijkheid voorzien om 's middags een broodje te bestellen.

### Waar en wanneer?

PULLE: 26 okt. 2009, 10-16 u., adres wordt meegedeeld bij inschrijving

### Deelnameprijs

5 euro

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 10 dagen voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 15. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam

### Voor meer informatie en inschrijvingen

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

---

## *Aanwerven personeel voor de hoeveproducent*

### Voor wie?

Voor iedere hoeveproducent die af en toe personeel dient aan te werven.

### Inhoud

Je verkoopt op het bedrijf het jaar rond groenten, fruit, vleespakketten, zuivelproducten, ijs,... maar soms ken je piekmomenten waar je het niet meer alleen of met je partner redt. Of de reguliere bedrijfswerkzaamheden vergen zoveel tijd en energie dat de hoeveverkoop in het gedrang komt. Op zulke momenten ben je al blij dat (schoon)moeder, -vader, -broer, -zus,...

al eens inspringen maar soms moet je ook 'personeel' aanwerven. Hoe doe je dat best? Zijn er verschillen bij het aanwerven van seizoenarbeiders of jobstudenten en mogen ze zowel op het bedrijf als in de winkel werken? Wat met de sociale bijdragen? Wat is fiscaal het interessants? Wat met hulp op de marktdagen? Hoe zit het dan met de leurkaart?

### Waar en wanneer?

- LOCHRISTI: 12 nov. 2009 om 20 u., Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- ROESELARE: 12 nov. 2009 om 20 u., Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare

### Deelnameprijs

5 euro

### Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + cursusnaam + locatie

### Voor meer informatie en inschrijvingen

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

*Actief in land- en tuinbouw, en tegelijk sociale contacten en iets bijverdienen: het kan als landbouwgid!*

Ben jij een land- of tuinbouwer/ster die graag mensen en groepen rondleidt op het eigen of andere bedrijven? Wil jij dit professioneel aanpakken zodat je met deze activiteit een bijkomend inkomen kan verwerven? Dan is deze opleiding zeker iets voor jou!

Ook voor wie op zoek is naar het uitwerken van plattelandsarrangementen in ruime zin is deze opleiding aan te bevelen.

De gedetailleerde inhoud van de opleiding kan je nalezen op de website van KVLV: [www.kvlv.be](http://www.kvlv.be) onder de rubriek KVLV-Agra/Landbouwguiden/Opleiding.

### Derde opleiding gaat door in Herk-de-Stad

De volgende opleiding start op di 6 oktober 2009 a.s. en gaat door in het Gemeenschapscentrum De Markthallen, Markt 2, 3540 Herk-de-Stad. De eerste van de drie modules omvat volgende samenkomsten: dinsdag 6, 13, 20, en 27 oktober, en, dinsdag 10, 17 en 24 november 2009, telkens van 9u.30 tot 16u.00.

Meer info en inschrijven: 016/24 39 31 of [sdетиe@kvlv.be](mailto:sdетиe@kvlv.be)

Prijs:

	Deelnameprijs	KVLV-leden
Module 1	120 euro	100 euro
Module 2	220 euro	200 euro
Module 3	100 euro	80 euro
<b>Totaal</b>	<b>440 euro</b>	<b>380 euro</b>

Prijs is inclusief lesteksten en cursusmateriaal, drank in voor- en namiddag. Niet inbegrepen zijn lunch en drank tijdens de middagpauze en kosten verbonden aan uitstappen.

# BEN IK WEL IN ORDE MET MIJN VERPAKKINGSMATERIALEN?

Hoeveproducenten moeten voor elk type verpakkingsmateriaal (glas, papier, karton, metaal, kunststof, ...) dat ze gebruiken een document bezitten dat bewijst dat het geschikt is voor het verpakken van de betreffende voedingsmiddelen.

Vraag aan je leverancier van verpakkingsmateriaal bij levering een '**verklaring van overeenstemming**'. Dit is een schriftelijke verklaring dat het verpakkingsmateriaal in overeenstemming is met de vereisten van de Europese wetgeving en, indien van toepassing, met de Belgische wetgeving. Alle materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (zoals verpakkingen), moeten vergezeld gaan van een dergelijke verklaring, ongeacht het soort materiaal waaruit zij zijn gemaakt. De wettelijke basis van deze verplichting is Verordening 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 28/10/2004. Hoewel deze wetgeving reeds meer dan 2 jaar van kracht is, wordt nog zeer vaak verpakkingsmateriaal verkocht zonder bijhorende verklaring.

De EG-verklaring van overeenstemming moet minimum de volgende gegevens bevatten :

1. Naam en adres van de fabrikant of zijn in de Gemeenschap gevestigde gevolmachtigde;
2. Beschrijving van het goed;
3. Verwijzing naar de geharmoniseerde normen;
4. Vermelding van, in voorkomend geval, de specificaties waarop de verklaring van de overeenstemming betrekking heeft;
5. Identiteit van de ondertekenaar die gemachtigd is verplichtingen voor de fabrikant of zijn in de Gemeenschap gevolmachtigde aan te gaan;
6. Alle andere documenten die u aangeboden worden als CE-verklaring van overeenkomst en die de 5 bovenstaande items niet bevatten hebben geen enkele waarde.

Een voorbeeld van zo'n verklaring vind je op de website van het Steunpunt Hoeveproducten : [www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be)

Het principe van deze verordening is dat alle materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen, direct of indirect, voldoende inert moeten zijn om geen bestanddelen af te geven in hoeveelheden die een gevaar zouden kunnen opleveren voor de volksgezondheid, of aanleiding zouden kunnen geven tot onaanvaardbare wijziging van de samenstelling van de levensmiddelen of tot een wijziging van de organoleptische eigenschappen.

## **Bij wie koop ik het best mijn verpakkingsmateriaal?**

Uit een enquête van de TAD Hoevezuivel bij verschillende hoevezuivelproducenten kwamen volgende materiaalleveranciers met websites naar boven (alfabetisch gerangschikt) :

- [www.alpagro-plastics.be](http://www.alpagro-plastics.be)
- [www.AVA.be](http://www.AVA.be)
- [www.cabral.be](http://www.cabral.be)
- [www.catala.be](http://www.catala.be)
- [www.cremelan.be](http://www.cremelan.be)
- [www.danneels-nv.be](http://www.danneels-nv.be)
- [www.egilabo.be](http://www.egilabo.be)
- [www.elopak.com](http://www.elopak.com)
- [www.fibredrums.com](http://www.fibredrums.com)
- [www.gdverpakking.be](http://www.gdverpakking.be)
- [www.italpack.com](http://www.italpack.com)
- [www.pecapack.be](http://www.pecapack.be)
- [www.printopack.be](http://www.printopack.be)

- [www.rapak.com](http://www.rapak.com)
- [www.seriplast.fr](http://www.seriplast.fr)
- [www.vrplastics.be](http://www.vrplastics.be)

Zorg ervoor dat de leverancier voldoet aan de wettelijke bepalingen en een 'conformiteitsattest' of 'verklaring van overeenstemming' kan leveren bij zijn verpakkingsmateriaal die overeenstemt met uw producteigenschappen.

Via de website van Pack4Food kan je ook nog andere verpakkingsbedrijven terugvinden, [www.Pack4Food.UGent.be](http://www.Pack4Food.UGent.be) (via Pack4Food > Bedrijven > Bedrijven > Vulsystemen of Verpakking). Ook op [www.packdirect.com](http://www.packdirect.com) vind je verschillende spelers uit de verpakkingswereld in de Benelux.

### Hoe lang kan ik verpakkingsmateriaal bewaren?

Sommige materialen dienen onder speciale vocht- en temperatuursvoorwaarden te worden bewaard of geconditioneerd gedurende een paar weken voor het gebruik. Algemeen kunnen we stellen dat houdbaarheden tussen 3 maanden en 1 jaar haalbaar moeten zijn. Het kan ook langer, maar dikwijls ten koste van de kwaliteit van de verpakkingsmaterialen.

Als je verpakkingsmateriaal gedurende verscheidene maanden bewaart, dien je ervoor te zorgen dat het verpakkingsmateriaal zelf goed ingepakt is (in een goed afgesloten plastieken verpakking) en dat het op een propere plaats wordt bewaard. Zorg voor een lokaal waarvan de lucht zo weinig mogelijk beladen is met condens uit het verwerkingslokaal, stalgeuren, uitlaatgassen van een marktswagen, enz.

Je vraagt best je leverancier of hun verpakkingsmateriaal geschikt is om lang te bewaren. Je kan bijvoorbeeld ook vragen hoelang hij de kwaliteit van zijn materiaal garandeert (en dit op papier laten zetten).

### Wat zijn de wettelijke vereisten voor verpakkingsmateriaal?

Er zijn 4 belangrijke wettelijke vereisten:

1. Je moet je verpakkingsmateriaal kunnen traceren zoals je dit ook doet met je ingrediënten. In de praktijk betekent dit dat je de facturen of kasticketten (met lotnummers) van het verpakkingsmateriaal dient te bewaren. Je schrijft hierop best de datum van eerste ingebruikname.
2. Je dient te beschikken over een conformiteitattest of verklaring van overeenstemming. Bij een audit of een controle van je autocontroleplan ben je verplicht dit conformiteitattest voor te leggen. Het maakt deel uit van de checklijst van het Voedselagentschap. Belangrijk is dat dit formulier niet enkel dient te vermelden dat het verpakkingsmateriaal geschikt is voor voedingsmiddelen in het algemeen, maar dat het ook geschikt is voor jouw specifiek product.
  - TIP: Voor je een verpakking bestelt, schrijf je best eens kort de voornaamste processtappen, alsook de eigenschappen van het product op (deze gegevens horen zelfs deel uit te maken van uw autocontroleplan.) Op basis van deze gegevens (zuurtegraad, temperatuur van afvullen, enz.) kan je prijsoffertes aanvragen bij verschillende verpakkingsleveranciers en kan je hen ook vragen de geschikte conformiteitattesten af te leveren.
  - TIP: Zorg ervoor dat je weet welk conformiteitattest bij welke verpakking hoort.
3. Een onderneming moet als verpakkingsverantwoordelijke voor huishoudelijke verpakkingen voor die verpakkingen een recyclagepercentage behalen (terugnameplicht). Ook dient het bedrijf de overheid te informeren over de aard ervan (informatieplicht). Dit kan door een eigen systeem van recyclage op te zetten. Aangezien dit meestal duur en in de praktijk moeilijk haalbaar is, kan men aansluiten bij FOST Plus. FOST Plus neemt de wettelijke informatie- en terugnameplicht van de huishoudelijke verpakkingen van haar leden over. Om dit te verwezenlijken, coördineert en financiert FOST Plus de selectieve ophaling van huishoudelijke verpakkingen, in samenwerking met de intercommunales. Zij garandeert ook het sorteren en het recycleren, of de nuttige toepassing van deze verpakkingen. Voor meer informatie: FOST Plus op Tel 02 775 03 58 of [business.administration@fostplus.be](mailto:business.administration@fostplus.be) ([www.fostplus.be](http://www.fostplus.be)). Sommige leveranciers van verpakkingsmateriaal zorgen voor een FOST



Plus aansluiting (vaak tegen betaling) als onderdeel van hun dienstverlening. De overheidsdienst die hierop toeziet, is de Interregionale Verpakingscommissie (IVC): [www.ivcie.be](http://www.ivcie.be), tel. 02/209 03 60

4. Vloeibare verwerkte zuivelproducten, zoals yoghurt, moeten een sluitingssysteem hebben dat na opening het bewijs van opening aantoonst. In de volksmond wordt dit ook wel "verzegeling" genoemd. Je kan dit doen door bijvoorbeeld 2 klevers/etiketten aan beide zijden over het deksel van uw yoghurtpotje te bevestigen. Bij opening worden deze verbroken en wordt zodoende het bewijs van opening geleverd. Dit wordt in de toekomst vermoedelijk versoepeld voor de verpakkingen voor rechtstreekse verkoop aan de consument. Deze versoepelingen zouden dus niet gelden voor alle verpakkingen van producten die je doorverkoopt aan een kruidenier, een collega hoeveproducent, enz.

### **Vul ik het best koud of warm af?**

Warm afvullen doet men voor producten waarbij anders viscositeitsproblemen optreden, zoals pudding die opstijft bij afkoeling. Een andere reden is dat als het product bij + 80°C wordt afgevuld ook de verpakking gedesinfecteerd wordt. Je dient je er echter van bewust te zijn dat je verpakkingsmateriaal geschikt dient te zijn voor warm afvullen.

Ook dient je bij het warm afvullen het product zo snel mogelijk af te koelen. Indien dit niet kan, koel je beter eerst het product af door koud water in de mantel van uw kookketel te sturen en daarna af te vullen. Dit is natuurlijk omwille van technische redenen niet bij alle producten mogelijk.

### **Bestaan er goedkope semi-automatische afvulsystemen?**

Er bestaan verschillende kleine afvulsystemen, maar jammer genoeg kunnen hierop niet én viskeuze desserts én vloeibare producten zoals melk worden afgevuld zonder tenminste enkele onderdelen (zoals een pomp) te wisselen. Deze kosten vaak in de grootteorde van € 9.000 – 15.000 (afhankelijk van de toepassing).

TIP: Het is meestal niet rendabel om een afvulstelsel aan te kopen indien je dit slechts éénmaal per week gebruikt. De systemen zouden echter kunnen worden verplaatst. Je zou dus een afvulstelsel via een "machinecoöperatie" kunnen aankopen of misschien kan je uw verdeler van verpakkingsmateriaal overtuigen om een afvulmachine aan te kopen en te verhuren? Met wat geluk kan je ergens een tweedehandstoestel op de kop tikken.

Enkele voorbeelden van firma's die kleinschalige afvulsystemen verkopen met een leverancier in België of onze buurlanden?

In alfabetische volgorde:

- Alpaco (Roderic Wybo, Izegem, Tel. 051/31 62 06, GSM 0495/50 74 80)
- Begropack (Rillendam-NL, Tel. +31 164 241 914, [info@begropack.nl](mailto:info@begropack.nl), [www.begropack.nl](http://www.begropack.nl))
- Erecam (Z.I. La Louisière, 85290 Mortagne Sur Sèvre-FR, Tel. +33 251 63 04 77, Fax +33 251 63 04 78, [www.erecam.com](http://www.erecam.com))
- Imvertec IMT (Hoboken, Tel. 03/830 60 10, [info@imvertec.be](mailto:info@imvertec.be), [www.imvertec.com](http://www.imvertec.com))
- OMVE (Schalkwijk-NL, Tel. +31 30 241 00 70, [omve@omve.com](mailto:omve@omve.com), [www.omve.com](http://www.omve.com))
- Seamco NV (Ranst, Tel. 03/475 06 60, [adm@seamco.be](mailto:adm@seamco.be), [www.seamco.be](http://www.seamco.be))
- VME Service en Engineering (Rijmenam, Tel. 015/76 13 57, [sales@vme.be](mailto:sales@vme.be), [www.vme.be](http://www.vme.be))

Meer info: TAD Hoevezuivel, van de Eenheid Technologie en Voeding van het ILVO. Dit kan telefonisch op 09 272 30 62 of via e-mail naar [katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be](mailto:katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be).

Bron: TAD Zuivel van het ILVO

## 'Advies op maat' vanuit het Steunpunt



Wil jij ook starten met een thuisverkoop maar weet je niet goed hoe eraan te beginnen? Breek je je hoofd over de inrichting van je hoevewinkel of zie je het bos door de bomen niet meer bij het opstellen van je autocontroleplan? Zit je met specifieke vragen ivm autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht binnen jouw bedrijf of heb je andere bedrijfseigen problemen met betrekking tot de hoeveverkoop en/of verwerking?

Je kan beroep doen op het advies van het Steunpunt Hoeveproducten. Na voorafgaande afspraak komen we bij jou langs op je bedrijf.

Prijs per dagdeel : € 70,00

Meer info en aanvraag bedrijfsbezoek :  
016/24 39 54 of [steunpunthoeveproducten@kvlv.be](mailto:steunpunthoeveproducten@kvlv.be)

## GEZAMENLIJKE LABOCONTROLES – OPHALING NAJAAR 2009 GAAT BINNENKORT VAN START

Ieder hoevezuivelproducent moet tweemaal per jaar zijn producten laten controleren. Hetzelfde geldt ook voor putwater en behandeld leidingwater. 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-Brabant-Limburg, 1 in Oost-Vlaanderen en 1 in West-Vlaanderen.

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

Nam je nog niet deel en ben je geïnteresseerd? Schrijf je dan vóór 15 oktober 2009 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.

# TAD ZUIVEL GAAT OOK DIT WERKJAAR DOOR



De TAD Zuivel of Technologische Adviseerdienst Zuivel is een belangrijk aanspreekpunt voor melkveehouders, hoevezuivelproducenten en KMO's in de zuivelsector en werd vier jaar geleden opgericht aan het ILVO met steun van het IWT. Niettegenstaande de verlenging van het project bij het IWT niet werd goedgekeurd, zal het ILVO de dienstverlening van de TAD Zuivel intern opvangen en voortzetten.

Voor vragen over bacteriologische, chemische en sensorische problemen van de melk en de hoevezuivelproducten, hygiënische en technologische aspecten van hoevezuivelbereidingen, de risico's verbonden aan een paratuberculosebesmetting van de hoeve en de mogelijke positieve effecten van het gebruik van verduurzaamde biestmelk kan u terecht bij de TAD Zuivel. De TAD Zuivel kan u eveneens bijstaan bij vragen over verwerking van zuivel, etikettering en voedings- en gezondheidsclaims, verpakkingsmaterialen en afvlmachines, enz. Momenteel hebben reeds 195 hoevezuivelproducenten, 12 KMO's, 10 ijsbereiders en 231 melkveehouders de weg gevonden naar de TAD Zuivel. Ook enkele labo's, ingrediëntenleveranciers, adviesbureaus en overheidspersoneel behoren tot het klantenbestand.

Voor verder info kan u terecht bij ILVO, TAD Zuivel, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle, tel. 09/272 30 19, email: [katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be](mailto:katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be), web: [www.ilvo.vlaanderen.be/zuivel](http://www.ilvo.vlaanderen.be/zuivel).



---

## HET 'ERKEND VERKOOPPUNT HOEVEPRODUCTEN' IS ER OOK VOOR JOU!

Sinds een aantal jaren neemt VLAM de promotie hoeveproducten ter harte. Ze doen dit o.a. via het label 'Erkend Verkoop punt'. We zetten nog even de voordelen van het label voor je op een rijtje.

### **Netwerk**

Als Erkend Verkoop punt Hoeveproducten behoor je tot een netwerk van meer dan 200 Erkende Verkoop punten over gans Vlaanderen. Dit netwerk is duurzaam: het is niet afhankelijk van projectfondsen en heeft geen beperkte levensduur.

### **Promotie**

De promotie van het label gebeurt over heel Vlaanderen voor slechts een kleine bijdrage per jaar. In plaats van zelf honderden euro's in promotie te stoppen, stelt VLAM promotiemateriaal ter beschikking en maakt ze promotie in vak- en consumentenpers.

### **Fiche op de website**

Elke Erkend Verkoop punt Hoeveproducten heeft recht op een fiche op de website [www.hoeveproducten.be](http://www.hoeveproducten.be). Op het consumentendeel van deze website kan men zoeken naar een Erkend Verkoop punt Hoeveproducten in zijn buurt via een handige zoekmachine. Elke fiche bevat onder andere de adresgegevens van de hoeveproducent, een maximum van 5 foto's, de openingsuren, het assortiment en een korte geschiedenis van de hoeve.

## Toegang tot professioneel luik van de website

De Erkende Verkooppunten krijgen bij hun inschrijving een login met wachtwoord voor het professionele deel van de website. Hier vinden ze praktische downloads, receptenfiches, cijfers en onderzoeken...

## Lokale Marketing

Elk Erkend Verkooppunt Hoeveproducten kan gratis deelnemen aan het project Lokale Marketing voor Hoeveproducenten. Hierbij wordt een analyse gemaakt van de huidige hoeveverkoop om te kijken waar er eventueel verbeteringen nodig zijn.

Voor meer info en aanvragen: 02/552 81 58 of [sara.depreter@vlam.be](mailto:sara.depreter@vlam.be)

## UIT DE PROVINCIES

### Oost-Vlaanderen

#### De hoeve- en streekproductenmarkt van mmm...eetjesland breidt uit.

Het Meetjesland telt veel producenten van hoeve- en streekproducten. Allen geven ze mee vorm aan de identiteit van de streek als voedingsregio. Lekkers van bij ons dus... . Deze Meetjeslandse hoeve- en streekproducten staan garant voor verse producten die nog op ambachtelijke wijze en met veel zorg gemaakt worden, binnen de duurzaamheidgedachte dat alles op korte afstand en binnen een korte keten geproduceerd wordt. Tal van deze producenten werken samen in de coöperatieve mmm...eetjesland.

Sinds een aantal jaren wordt in kader van de Week van de Smaak een hoeve- en streekproductenmarkt georganiseerd door mmm...eetjesland cvba om hun divers gamma aan ambachtelijke hoeve- en streekproducten te ontdekken. Telkenmale was de Paterskerk in Eeklo de schitterende locatie om deze markt tot een succes te laten uitgroeien. Zo waren er vorig jaar bijna 3.000 bezoekers!

Mede door het succes in Eeklo werd besloten om dit jaar een 2e markt te organiseren, om zo nóg meer inwoners van het Meetjesland de hoeve- en streekproducten te laten ontdekken.

Zo kan men op zondag 15 november, van 10u tot 17u, opnieuw in de Paterskerk in Eeklo terecht.

Een weekje later, op de laatste zondag van de Week van de Smaak, namelijk 22 november, wordt in samenwerking met de gemeen-

te Aalter een hoeve- en streekproductenmarkt georganiseerd op de markt, eveneens van 10u tot 17u.

Meer info: [info@mmm-eetjesland.be](mailto:info@mmm-eetjesland.be) – [www.mmm-eetjesland.be](http://www.mmm-eetjesland.be) – 09/379 78 37 – Leemweg 24, 9980 Sint-Laureins.

**mmm...eetjesland**

\* HOEVE- EN STREEKPRODUCTEN \*

## West-Vlaanderen

West-Vlaanderen pakt uit met vernieuwde website: [www.onthaalopdeboerderij.be](http://www.onthaalopdeboerderij.be)

Op zoek naar een leuke uitstap of lekkers van de hoeve? Op zoek naar lesmaterialen over de boerderij? Neem dan vlug even een kijkje op de website [www.onthaalopdeboerderij.be](http://www.onthaalopdeboerderij.be). Met een vernieuwde inhoud en een uitgebreide zoekfunctie vind je nu nog sneller een geschikte boerderij om te smullen van dat lekkere hoeve-ijsje of te genieten van een ontspannende uitstap.

Op [www.onthaalopdeboerderij.be](http://www.onthaalopdeboerderij.be) bundelt de provincie West-Vlaanderen het aanbod van hoeveproducten, bezoekboerderijen en landbouwenducatieve projecten voor het brede publiek en de onderwijssector. De aanbieders van al deze leuke en lekkere activiteiten vind je nu nog gemakkelijker terug. Elk bedrijf stelt zichzelf voor op een overzichtelijke en gebruiksvriendelijke manier. Aanvragen voor bezoeken kunnen nu ook rechtstreeks online gebeuren. Plannen op het platteland is nog nooit zo gemakkelijk geweest.

Tot binnenkort ergens op het West-Vlaamse platteland.

Wil je als landbouwer ook deel uit maken van deze website? Neem vrijblijvend contact op.

Tel. 051/27 32 26 • e-mail: [onthaalopdeboerderij@west-vlaanderen.be](mailto:onthaalopdeboerderij@west-vlaanderen.be)



## Antwerpen

Hoeve- of streekproducent in de provincie Antwerpen? Laat je horen!

Iedereen kent wel Lekker Limburgs, Mmmm...eetjesland of de Straffe Streek producten uit Vlaams-Brabant. Maar wat zijn nu eigenlijk de Antwerpse hoeve- en streekproducten, en vooral, wie zijn hun producenten?

Om een goed beleid uit te werken rond hoeve- en streekproducten (zoals in de andere provincies al gebeurde) is het belangrijk om de producenten te kennen. Daarom startte Rurant vzw, in samenwerking met de Dienst Landbouw- en Plattelandsbeleid van de provincie Antwerpen, met een grootschalige bevraging van alle hoeve- en streekproducten in de provincie Antwerpen. Ben je zelf een producent van hoeve- of streekproducten (al dan niet erkend) of ken je een hoeve- of streekproducent, laat je dan horen op [www.provant.be/hoeve-en-streekproducten](http://www.provant.be/hoeve-en-streekproducten) of spoor je bevriende hoeve- of streekproducent aan deze bevraging in te vullen. Op deze manier zorg je ervoor dat wij over de juiste informatie beschikken om een goed beleid rond hoeve- en streekproducten uit te bouwen. Het invullen van de vragenlijst duurt hooguit een tiental minuten en kan op papier of online! Alvast bedankt voor de moeite! We houden je op de hoogte van het resultaat. Voor meer info over deze bevraging, neem contact op met Greet Aernouts (014/85 27 07).

Benieuwd naar hoeve- of streekproducten in de provincie Antwerpen, surf naar [www.provant.be/hoeve-en-streekproducten](http://www.provant.be/hoeve-en-streekproducten)



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

# NIEUWS VAN HET INNOVATIESTEUNPUNT

## *Agrocoach: Breng uw bedrijf in kaart!*

AgroCoach is een leertraject in beperkte kring onder begeleiding van innovatieconsulenten en experts. De kracht van dit leertraject ligt echter in het feit dat er in groep en met begeleiding van experts wordt gezocht naar antwoorden op bepaalde individuele problemen, uitdagingen of kansen. Doorheen het traject breng je, je eigen bedrijf in kaart en ontdek je gaandeweg verbeterpunten.

Na het traject moet je je eigen bedrijf duidelijk in kaart gebracht hebben, werkpunten voor je bedrijfsvoering geïdentificeerd hebben en een duidelijk actieplan voor je bedrijf voor de komende jaren op papier kunnen zetten. De innovatieconsulenten blijven dan beschikbaar voor een trajectbegeleiding op maat. Als deelnemer kan je gedurende het hele traject terecht bij de consulenten van het innovatiesteunpunt met al je vragen. Doorheen AgroCoach wordt de kennis en expertise van ervaren bedrijfsleiders maximaal ingezet. Als deelnemer bepaal je mee de inhoud die je in de sessies aan bod wil zien komen. Zo spelen we maximaal in op specifieke vragen voor jouw bedrijf.

### **Programma :**

De eerste sessie is een kennismaking met de andere deelnemers en met het traject dat jullie zullen doormaken tijdens de vijf volgende sessies. Op basis van de voorgesprekken stellen we de inhoud samen voor het ganse traject.

1. Kennismaking
2. Strategie voor uw bedrijf
3. Logistiek en procesoptimalisatie (waaronder ICT, mechanisatie,...)
4. Sociaal kapitaal
5. Energiehuishouding
6. Waterhuishouding

### **Data en locatie :**

Voor de regio Vlaams-Brabant, Antwerpen en Limburg op 10, 24 nov., 8, 15 dec. 2009 en 19 jan. 2010

---

## *Winkelinrichting -*

### *7 oktober het Waterhof te Gaasbeek*

Steeds meer landbouwers doen aan thuisverkoop. Het slagen van de hoefwinkel hangt van veel factoren af. Tijdens deze studienamiddag belichten we de factor inrichting van de winkel.

Aan wat moet een hoefwinkel voldoen, hoe maken we de winkel gezellig, welke trukken kunnen we toepassen om de verkoop te stimuleren,... Samen met een binnenhuisarchitect van firma Integral, gespecialiseerd in winkelinterieur, bekijken we het totaalconcept om een hoefwinkel zo in te richten dat het je klanten extra laat kopen.

Deze studienamiddag gaat door op 7 oktober om 14.00u.

---

## *Strategie en strategische verandering in landbouwbedrijven – 15 oktober*

Een sleutelfactor voor succes van bedrijven is de formulering en de consequente uitvoering van een ware strategie. Een strategie bestaat uit drie componenten, de drie w's: Wat wil het bedrijf aanbieden? Wie behoort tot de doelgroep? En waarom differentieert het bedrijf zich daarmee van concurrenten? Uit onderzoek blijkt echter dat nog veel te weinig bedrijven een strategie hebben en van diegene die er één hebben, voert slechts tien procent zijn strategie ook consequent uit.

Ook land- en tuinbouwers zijn echte ondernemers geworden en moeten duidelijk een strategie voor ogen hebben. Of dit nu prijsleiderschap door schaalvergroting, een eigen merk in de markt zetten met een thuisverkoop of een andere vorm van verbreding of uiblinken door innovatie, snelheid en flexibiliteit is. Soms wordt je ook gedwongen van je koers af te wijken of een andere strategische keuze te maken voor je bedrijf omdat de omstandigheden wijzigen. Zeker bij overnames liggen strategische veranderingen vaak gevoelig.

Omdat dit zo'n belangrijk thema is voor de toekomst van onze land- en tuinbouwbedrijven organiseren Groene Kring en het Innovatiesteunpunt op 15 oktober om 19 uur een studieavond rond strategie en strategische verandering in land- en tuinbouwbedrijven. Johan Lambrecht, doctor in de Economische Wetenschappen, directeur van het Studiecentrum voor Ondernemerschap aan EHSAL-K.U.Brussel en hoogleraar aan Hogeschool-Universiteit Brussel is de specialist in Vlaanderen rond strategie in familiebedrijven en zal dit thema komen toelichten en vervolgens in panelgesprek gaan met enkele bedrijfsleiders uit onze sector die zelf al duidelijk strategische keuzes gemaakt hebben en deze willen delen met ons.

---

## *Curcus 'Profesioneel onderhandelen' – 12, 19 en 26 november te Leuven*

Onderhandelen doe je elke dag en is een zeer belangrijk onderdeel van zakelijke en persoonlijke relaties. Tijdens het onderhandelen bepaal je immers de prijs die je krijgt voor je producten, de leveringsvoorwaarden of de prijs die je betaalt aan je leveranciers. Toch verloopt het onderhandelen met de bank, leveranciers, verkopers, collega's of werknemers niet altijd even vlot. Je weet niet hoe je het best je voorwaarden of eisen kan stellen of hoe je de tegenpartij het onderste uit de kan kan laten halen.

Daarom organiseert het Innovatiesteunpunt ism het provinciaal Boerenbondkantoor van Leuven deze cursus. Specialist Ronny Van Baelen van Yamas Communicatie legt uit hoe je opkomt voor je belang zonder de relatie met je onderhandelingspartner in gevaar te brengen. Om de theorie ook in de praktijk te testen, kan je tijdens de twee laatste avonden zelf praktijksituaties uittesten tijdens een rollenspel met een professioneel acteur.

Meer info over dit aanbod: Innovatiesteunpunt|Bedrijfsontwikkeling, 016/28 61 22  
Inschrijvingen: Diane Goris, 016/28 61 02

# INSCHRIJVINGSTROOK

Naam .....

Adres .....

Postcode..... Gemeente .....

Producent van .....

Tel. .... E-mail .....

THEMA	DATUM en UUR
<b>ANTWERPEN</b>	
Cursus Hygiëne en autocontrole	Za 7 en 21 nov. van 10-15 u.
Etikettering van hoeveproducten	18 nov. 14.15 u.
Opmaken van een gevarenanalyse	19 okt. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	26 okt. vanaf 10 u.
<b>LIMBURG</b>	
Cursus Hygiëne en autocontrole	Woe 18, ma 30 nov. en ma 14 dec. 20 u.
Opmaken van een gevarenanalyse	22 okt. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	26 okt. vanaf 10 u.
<b>OOST-VLAANDEREN</b>	
Cursus Hygiëne en autocontrole	Di 17 nov., 1 en 15 dec. 20 u..
Minicursus zuivelverwerking	8, 15 en 19 okt. (uren bij inschrijving)
Etikettering van hoeveproducten	21 okt. 13.30 u.
Opmaken van een gevarenanalyse	21 okt. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	26 okt. vanaf 10 u.
Aanwerven van personeel	12 nov. 20 u.
<b>VLAAMS-BRABANT</b>	
Cursus Hygiëne en autocontrole	Vrij 25 sept. en 9 okt. van 10 – 15 u.
Minicursus zuivelverwerking	8, 15 en 19 okt. (uren bij inschrijving)
Etikettering van hoeveproducten	6 nov. 13.30 u.
Opmaken van een gevarenanalyse	22 okt. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	26 okt. vanaf 10 u.
<b>WEST-VLAANDEREN</b>	
Minicursus zuivelverwerking	8, 15 en 19 okt. (uren bij inschrijving)
Etikettering van hoeveproducten	5 nov. 13.30 u.
Opmaken van een gevarenanalyse	16 nov. 20 u.
Demodag ijstaarten versieren	26 okt. vanaf 10 u.
Aanwerven van personeel	12 nov. 20 u.

Ik wens me in te schrijven voor de cursus Landbouwgid in Herk-de-Stad :

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 Wijnmaal, tel. 016/24 39 54, fax 016/24 39 09, e-mail : steunpunthoeveproducten@kvlv.be