



Zo garandeert Colruyt u op elk moment kwaliteitsvlees



Gegarandeerde traceerbaarheid, van bij de kweker tot in de beenhouwerij, dankzij de Sanitel-kaart.



Een uiterst streng lastenboek voor elke vleessoort.



Controles en certificatie door een onafhankelijk organisme.



Het vakmanschap van onze gediplomeerde en gekwalificeerde beenhouwers.



We hanteren de strengste normen inzake hygiëne (H.A.C.C.P.).



Al het Colruyt-vlees beantwoordt aan dezelfde exclusieve kwaliteitsgaranties. Of het nu gaat om vlees van de traditionele Colruyt-beenhouwerij (in meer dan 100 winkels) of van de zelfbedienings-beenhouwerij (vers voorverpakt vlees) of van de diepvriesafdeling.

In deze brochure leest u alles over onze garanties, de controles en het vakmanschap van onze beenhouwers. Dat alles om u altijd kwaliteitsvlees aan te bieden.

colruyt  laagste prijzen

Onze garanties voor kwaliteitsvlees

1. Een sluitend systeem van traceerbaarheid p. 3

1. Herkomst altijd gekend
 - Rundvlees
 - Varkensvlees
 - Gevogelte
2. Een gesloten circuit

2. Geen dierlijk meel of gerecycleerde vetten in het voeder p. 4

- Waarom geen dierlijk meel?

3. Bijkomende garanties voor rund- en kalfsvlees p. 4

1. Controles op de afwezigheid van hormonen of groeibevorderaars
 - Belgische witblauwrunderen
2. Geen gebruik van antibiotica

4. Bijkomende garanties voor varkensvlees p. 5

1. Geen gebruik van antibiotica tijdens de vetmestperiode
 - Waarom wil Colruyt niet dat er antibiotica gebruikt worden?
 - Ook geen antibiotica als groeibevorderaars
2. Geen gebruik van kalmeermiddelen
 - Waarom werden kalmeermiddelen gebruikt?

5. Bijkomende garanties voor gevogelte p. 5

1. Geen gebruik van antibiotica
2. Vrij van antiparasitaire middelen (zoals coccidiostatica)
 - Wat is coccidiose?

6. Controles en certificatie p. 6

1. Strikt lastenboek
2. Eigen vleescentrale Vlevico: elke stap onder controle
3. Externe controles door Quality Control
4. Extra maatregelen

7. Chronologisch overzicht van onze inspanningen voor kwaliteitsvlees p. 7

8. Van onze eigen vleesverwerkende centrale naar uw Colruyt-beenhouwerij p. 8 -10

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Gecontroleerd van bij de aankomst<ul style="list-style-type: none">• De koudeketen2. Strengste normen inzake hygiëne<ul style="list-style-type: none">• In onze vleescentrale• In uw Colruyt-beenhouwerij3. Bacteriologische zuiverheid: elke dag opnieuw4. Gekoelde versnijzalen<ul style="list-style-type: none">• Ons eigen gesloten circuit | <ol style="list-style-type: none">5. Onze charcuterie, traditionele bereidingen van het huis6. Evaluatie van de service7. Gekwalificeerd personeel<ul style="list-style-type: none">• Gediplomeerde beenhouwers• Permanente opleiding |
|--|--|

9. Uw Colruyt-vlees in de praktijk p. 10

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Altijd hetzelfde kwaliteitsvlees <ol style="list-style-type: none">1. De Colruyt-beenhouwerij: een persoonlijke service<ul style="list-style-type: none">• Nog sneller: de webshop beenhouwerij | <ol style="list-style-type: none">2. Vers Colruyt-vlees ter plaatse voorverpakt3. Colruyt-vlees in zelfbediening4. Colruyt-diepvriesvlees |
|---|---|

10. Originele recepten voor uw Colruyt-vlees p. 12

1. Een sluitend systeem van traceerbaarheid

Van elk stuk vlees in onze beenhouwerijen kennen we de precieze herkomst. Voor elke soort vlees hebben we een sluitend systeem van traceerbaarheid opgesteld, niet alleen tot bij de leverancier, maar zelfs tot bij de kweker waar de dieren opgroeien. Op die manier kunnen we gemakkelijker controles uitvoeren en gericht reageren wanneer iets niet in orde zou zijn.

1. Herkomst altijd gekend

Rundvlees

Voor rundvlees werken we al jaren samen met een beperkte groep van 7 leveranciers, die precies weten wat we willen.



We kunnen de herkomst van elk aangekocht rund en kalf perfect natrekken dankzij een speciale 'identiteitskaart' die het dier van bij de geboorte meekrijgt (de Sanitel-kaart). Een kopie daarvan blijft ten minste 3 jaar in ons bezit. Op de kaart staan alle gegevens van dat dier, zoals het stamboeknummer op het oorplaatje, de geboortedatum, het geslacht, de kleur van de vacht, de naam van de veehouder, enz. Zo zijn we zeker van de afkomst van elk dier.



Onze aankoper merkt elk gekocht stuk vlees met de Colruyt-stempel.

In het slachthuis kiest onze aankoper eigenhandig elk kwartier uit het aanbod van onze vaste leveranciers. Hij voorziet het van de Colruyt-keurstampel. Zo zijn we bij de levering absoluut zeker van de herkomst en de kwaliteit van het vlees.

Varkensvlees



Voor varkensvlees kunnen we de herkomst nagaan tot bij de kweker.

Daarvoor wordt alle varkensvlees bij ontvangst voorzien van een etiket waarop de naam van de leverancier staat, de slachtdatum en een lotnummer per kweker en per dag van levering.

Gevogelte

Ook alle gevogelte (kip, kalkoen, enz.) wordt voorzien van een identificatienummer of streepjescode die verwijst naar een bepaalde kweker en een lotnummer. De hele kippen met een label (Maiski, Rood Label) kunnen we zelfs afzonderlijk identificeren.



Op elk stuk gevogelte staat een identificatienummer dat verwijst naar een bepaalde kweker.

2. Een gesloten circuit

Alle vlees voor Colruyt gaat eerst naar onze eigen vleescentrale Vlevico (Vlees-Viande-Colruyt). Het wordt er onmiddellijk gecontroleerd en vandaar vertrekt het naar alle Colruyt-beenhouwerijen. We werken dus met een volledig 'gesloten circuit', waarin we elke stap kunnen volgen en grondig controleren.

2. Geen dierlijk meel of gerecycleerde vetten in het voeder

Ons lastenboek bepaalt dat in de voeding van de dieren, zowel voor rund en kalf als voor varken en gevogelte, geen dierlijk meel, vismeel of gerecycleerde vetten mogen gebruikt worden.

Wat de vetten betreft, gaan we voor runderen, varkens en gevogelte nog een stap verder: er mogen uitsluitend plantaardige vetten gebruikt worden.

Waarom geen dierlijk meel?

Het gebruik van dierlijk meel in de voeding van dieren is niet echt noodzakelijk. Bovendien verbiedt de Belgische overheid het gebruik ervan in alle dierenvoeder naar aanleiding van de gekkekoeienziekte. Zieke dieren die verwerkt zijn in het veevoeder, zouden immers de oorzaak kunnen zijn van de BSE-epidemie.

Omdat het gebruik van dierlijk meel een risico kon inhouden, hebben we er bij Colruyt voor gekozen om ook in het voeder voor varkens en gevogelte geen dierlijk meel te gebruiken, ruim voor dit bij wet verboden was.

We gaan ook verder dan de wet voorschrijft wat betreft het gebruik van vismeel. Dat gebruik is bij Colruyt strikt verboden in het voeder van alle dieren (de wet verbiedt dit niet voor varkens en gevogelte).



Het voeder voor runderen, varkens en gevogelte komt uitsluitend van bedrijven die het GMP-certificaat (Good Manufacturing Practices) hebben gekregen. Hoewel dit niet verplicht is, stelt Colruyt dit als extra voorwaarde. Het GMP-certificaat omvat de traceerbaarheid van de grondstoffen, de maximale zuivering van meel, enz.



3. Bijkomende garanties voor rund- en kalfsvlees

1. Controles op de afwezigheid van hormonen of groeibevorderaars

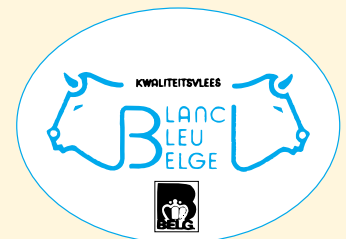
Elke levering rund is vergezeld van een verklaring van de leverancier dat alle runderen voldoen aan onze lastenboeken. Daarbovenop neemt Quality Control stalen om zo te controleren of er geen hormonen of groeibevorderaars zijn gebruikt, stoffen die bij wet verboden zijn.

Als een controle toch nog zou uitwijzen dat het vlees verboden producten bevat en dat ons lastenboek dus niet gerespecteerd werd, zouden we onmiddellijk een einde maken aan elke samenwerking met kweker in kwestie.

Belgische witblauwrunderen

Sinds 1979 kopen we bij Colruyt enkel mannelijke runderen, uitsluitend van het Belgische witblauwras. Het 100 % Belgische witblauwrund, ook 'Blanc Bleu Belge' genoemd, is een ras dat Belgische kwekers door natuurlijke selectie hebben ontwikkeld. Het unieke aan dit ras is dat het van nature bijzonder gevleesde dieren levert. De Belgische witblauwrunderen bieden zeer mager en caloriearm vlees dat bovendien heel mals, smaakvol en sappig is.

De natuurlijke smaak van het vlees is het resultaat van een evenwichtige voeding en een goede verzorging.



2. Antibioticavrij

Elke leverancier garandeert dat hij vlees levert zonder antibiotica. Dit betekent dus dat er in het vlees geen residu's van antibiotica worden aangetroffen.

In geval van ziekte kan een veearts wel geneesmiddelen met antibiotica voorschrijven. De kweker moet zich dan houden aan zeer strikte regels:

- De precieze benaming van het antibioticum, de datum van toediening, de duur van de behandeling en de dosering moeten worden vermeld in een speciaal register. Colruyt kan dat register op elk moment inkijken.
- De kweker moet bovendien heel nauwgezet de wachttijd voor het slachten respecteren zodat er geen residu's van antibiotica meer zijn of dat ze alleszins onder de wettelijk bepaalde limieten blijven.

4. Bijkomende garanties voor varkensvlees

1. Geen gebruik van antibiotica tijdens de vetmestperiode

Onze varkens krijgen tijdens de vetmestperiode geen antibiotica toegediend, noch preventief, noch als groeibevorderaars.

Enkel in geval van ziekte kunnen antibiotica worden toegediend. Dat moet gebeuren op voorschrift van een veearts en de kweker moet alle gegevens noteren in een register. Bovendien moeten de dosering en de wachttijden voor het slachten in dat geval strikt gerespecteerd worden.

Waarom wil Colruyt niet dat er antibiotica gebruikt worden?

Volgens sommige wetenschappers zou de continue toediening van antibiotica op termijn de ontwikkeling kunnen bevorderen van resistente bacteriestammen. Daardoor bestaat het gevaar dat het moeilijker wordt om ziekten van bacteriële herkomst te genezen, ook bij de mens. Om alle mogelijke risico's te vermijden, hebben onze leveranciers voor ons een kweekmethode op punt gesteld waarbij preventief geen antibiotica worden toegediend, noch als anabolica, noch als groeibevorderaar.

Ook geen antibiotica als groeibevorderaar

Het klassieke basisvoedsel voor varkens bevat al geruime tijd een hoeveelheid groeibevorderaars, toegelaten door de wet en hoofdzakelijk bestaande uit antibiotica.

De meeste van die groeibevorderaars worden niet uit de darm opgenomen, maar hebben vooral effect op de darmflora: het voeder wordt beter verwerkt en omgezet in vlees. Omdat de groeibevorderaars niet worden opgenomen, laten ze geen residu's achter in het vlees.

Het probleem waarmee we werden geconfronteerd, was dat er lange tijd bijna geen voeder op de markt beschikbaar was zonder die groeibevorderaars.

Na lang zoeken en aandringen hebben we met onze leveranciers afgesproken om gebruik te maken van een speciaal voor ons gefabriceerd basisvoeder zonder groeibevorderaars.

2. Geen gebruik van kalmeermiddelen

Verder preciseert het lastenboek dat varkens nooit kalmeermiddelen mogen toegediend krijgen.

Omdat ze met de gebruikelijke varkensrassen moeilijk aan deze eisen konden voldoen, zijn onze, uitsluitend Belgische, leveranciers overgeschakeld naar een kruising van 2 verschillende rassen. Die kruising geeft varkens die minder gevoelig zijn voor stress, terwijl de kwaliteit bewaard blijft.

Bovendien hebben ze ook hun teeltwijze veranderd. Zo worden de varkens gedurende hun kweekperiode vaker verplaatst, zodat ze gemakkelijker wennen aan een veranderende situatie (ter voorbereiding van de verplaatsing naar het slachthuis). Bovendien stelt Colruyt bijzondere eisen aan het vervoer van levende dieren.

Waarom werden kalmeermiddelen gebruikt?

De meeste varkens zijn heel gevoelig voor stress. Bij een vlug veranderende situatie, bijvoorbeeld het transport naar het slachthuis, worden ze zenuwachtig, wat het risico op hartaanvallen vergroot.

Bovendien verliest het vlees aan kwaliteit en blijft het minder lang houdbaar. Om dat te vermijden, kregen de dieren kalmeermiddelen toegediend.

Door over te schakelen naar een minder stressgevoelig ras, zijn kalmeermiddelen overbodig geworden.

5. Bijkomende garanties voor gevogelte

1. Geen gebruik van antibiotica

Ook voor gevogelte verbiedt ons lastenboek het preventieve gebruik van antibiotica of het gebruik van antibiotica als groeibevorderaar. Enkel in geval van ziekte mogen antibiotica worden toegediend, op voorschrift van een veearts.



2. Vrij van antiparasitaire middelen (zoals coccidiostatica)

In ons lastenboek voor gevogelte stellen we ook dat er geen antiparasitaire middelen zoals bijvoorbeeld coccidiostatica mogen voorkomen in het vlees.

Wanneer onze leveranciers door de wet toegelaten antiparasitaire middelen gebruiken, respecteren ze strikt de doseringen en de wachttijden zodat er geen residu's in het vlees zitten.

Wat is coccidiose?

Coccidiose is een frequent voorkomende hoenderziekte die wordt overgedragen door parasieten. Ze kan een hele stal besmetten.

Om coccidiose te voorkomen, is het nodig antiparasitaire middelen zoals coccidiostatica toe te dienen. Daarbij is het belangrijk dat de wachttijden en de doseringen nauwkeurig worden gerespecteerd, zodat er geen residu's in het vlees zitten.

6. Controles en certificatie

1. Strikt lastenboek

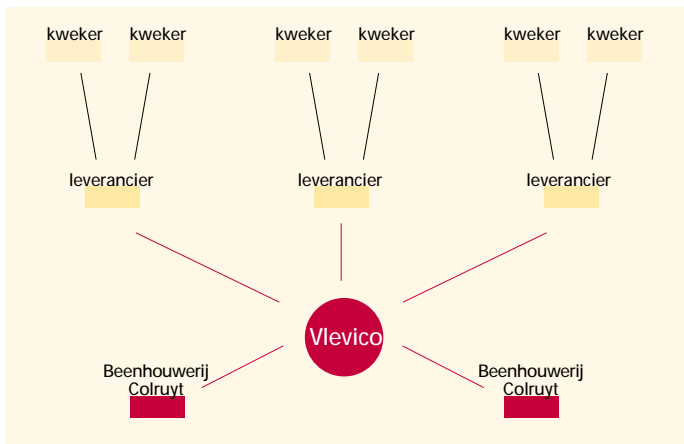
Gedurende enkele jaren hebben we samen met onze leveranciers voor elke diersoort een strikt lastenboek opgesteld. Daarin staat precies vermeld aan welke voorwaarden de kwekers en leveranciers moeten voldoen om het vlees aan Colruyt te mogen leveren. Verder vermeldt dit lastenboek welke controles we uitvoeren en welke maatregelen we treffen bij het niet naleven van onze voorwaarden. Elke leverancier ondertekende dit lastenboek persoonlijk.



Ons lastenboek voor gevogelte wordt gecertificeerd door een extern controle-organisme. (controle bij de kwekers)

2. Onze eigen vleescentrale Vlevico: elke stap onder controle

Om ervoor te zorgen dat ons lastenboek strikt wordt nageleefd, laten we bij Colruyt zelf een aantal controles uitvoeren. Dat is mogelijk omdat we met een gesloten circuit werken.



We werken in een gesloten circuit rond onze eigen vleescentrale Vlevico.



Het Colruyt-vlees wordt van Vlevico naar onze winkels vervoerd in speciale gekoelde opleggers.

Al het vlees wordt daar geleverd, gecontroleerd in ons eigen labo en onbeend. Vandaar vertrekt het naar de meer dan 100 Colruyt-beenhouwerijen. Door een centrale controle in Vlevico kunnen we dus garanderen dat al ons vlees in de beenhouwerijen in orde is.

3. Externe controles door Quality Control

Naast onze eigen controles, worden er ook externe controles uitgevoerd door Quality Control. Dat gebeurt op een wetenschappelijk en statistisch verantwoorde manier. Quality Control neemt onaangekondigd stalen van het vlees dat toekomt in onze vleescentrale. Die worden dan onmiddellijk geanalyseerd in erkende en gespecialiseerde externe laboratoria. Aan de hand van de resultaten certificeert Quality Control dat al ons vlees voldoet aan de eisen uit ons lastenboek.

Quality Control: garantie voor kwaliteit



Quality Control, het Instituut voor Kwaliteitscontrole en Informatieve Etikettering, is een onafhankelijke organisatie opgericht in 1952 en erkend door het Ministerie van Economische Zaken. Ze houdt zich bezig met de kwaliteitscontrole en certificatie van verbruiksgoederen en diensten. Quality Control certificeert momenteel de kwaliteit van meer dan 200 producten in verschillende bedrijven.

Het Quality Control-kwaliteitslabel wordt enkel toegekend aan producten die voldoen aan een hele reeks strikte kwaliteitsnormen. Een product met het Quality Control-label moet zijn kwaliteit blijven bewijzen. Daarvoor organiseert het instituut regelmatig en onaangekondigd controles.

Quality Control is ook op internationaal vlak actief. Samen met buitenlandse instituten voor kwaliteitscontrole werkt het bvb. aan de uniformisering van kwaliteitscertificaten.

4. Extra maatregelen

Op grond van onze eigen controles en die van Quality Control kunnen we zo nodig maatregelen nemen. Zo zijn we gestopt met de verkoop van soepkippen. Niet zozeer omdat die producten niet in orde zouden zijn, maar wel omdat we de traceerbaarheid ervan niet 100 % kunnen garanderen en dus onze garanties niet kunnen hard maken.

Ook hebben we de samenwerking met een aantal leveranciers geschorst omdat zij (nog) niet konden voldoen aan de eisen van ons lastenboek.

7. Chronologisch overzicht: onze inspanningen voor kwaliteitsvlees

Onze garanties voor kwaliteitsvlees kwamen er niet op één dag. Ze zijn het resultaat van een lange zoektocht, waarbij we stap voor stap vooruitgang boekten. Hier volgt een chronologisch overzicht van al wat we in de loop der jaren hebben gerealiseerd om u kwaliteitsvlees aan te bieden.

Januari 1989

Colruyt vraagt aan de overheid een wettelijke reglementering rond **hormonenvrij rundvlees**.

Januari 1992

Colruyt vraagt aan zijn 7 leveranciers van rundvlees om een selectief bestand op te stellen van kwekers die hormonenvrij vlees bieden.

Maart 1993

Colruyt vraagt bij de leveranciers systematisch alle identificatiekaarten op van de aangekochte runderen. Op basis daarvan laten we zelf analyses uitvoeren op nieren en niervet naar de aanwezigheid van hormonen of verboden groeibevorderaars (zoals clenbuterol).

Oktober 1994

De overheid voert het **SANITEL-identificatiesysteem** in voor rund en kalf. Elk dier wordt voortaan afzonderlijk geïdentificeerd.

Februari 1995

Colruyt start gesprekken met **Quality Control** om onze garanties op een wetenschappelijk en statistisch verantwoorde basis te controleren en te certificeren.

Mei 1995

Quality Control start de analyses en certificeert dat al het **rund-** en **kalfsvlees** bij Colruyt **hormonen-** en **antibioticavrij** is.

Januari 1997

Colruyt beslist om ook te streven naar voldoende garanties voor varkensvlees en gevogelte: volledig traceerbaar, geen gebruik van dierlijk meel en antibioticavrij. Op grond van de eerste analyses die we laten uitvoeren, maken we een lastenboek op waarmee alle leveranciers worden bezocht.



November 1997

Eerste gekke koe in België. De overheid benadrukt dat er geen dierlijk meel gebruikt mag worden in de voeding voor herkauwers (wet van 1994).

De overheid voert het H- en R-statuut in. Dit statuut geeft aan dat in een bedrijf het gebruik of bezit van verboden stoffen wordt vastgesteld (H-statuut) of dat er residu's van toegestane stoffen boven de maximale dosis worden vastgesteld (R-statuut). Colruyt koopt nooit dieren met een dergelijk statuut.

Februari 1998

Quality Control onderzoekt of zij de controles voor antibioticavrije varkens kunnen uitvoeren (de zogenaamde aanvaardingsprocedure).

Juni 1998

Met enkele leveranciers wordt afgesproken om varkens te kweken met een speciaal samengesteld voeder zonder antibiotica als groeibevorderaar. Er worden een aantal tests uitgevoerd met dat voeder.

September 1998

Quality Control certificeert dat **al het varkensvlees en gevogelte** bij Colruyt:

- vrij is van antibiotica
- vrij is van kalmeermiddelen
- en (voor gevogelte) vrij van antiparasitaire middelen (zoals coccidiostatica).

Februari 1999

Voor ons Belgisch gevogelte werken we samen met een nieuwe leverancier die via een volledig geïntegreerd systeem werkt en daardoor alle nodige garanties kan leveren.

Maart 1999

Van al het Franse gevogelte hebben we certificaten die bewijzen dat het volledig voldoet aan ons lastenboek.

Juni 1999

Alle leveranciers leveren varkensvlees die tijdens de vetmestperiode geen preventieve antibiotica hebben gekregen en die gevoederd zijn zonder diermeel of gerecycleerde vetten.

Dioxineschandaal in België. Onze leveranciers van varkensvlees gebruiken geen dierlijke of gerecycleerde vetten aangezien dit al in ons lastenboek is opgenomen.

Soepkip gaat uit ons assortiment omdat we daarvoor de traceerbaarheid niet voor 100 % kunnen garanderen. We informeren onze klanten over onze garanties voor gevogelte.

September 1999

Door het overschakelen naar een kruising van bestaande varkensrassen zijn kalmeermiddelen overbodig geworden. In ons lastenboek eisen we ook dat het diertransport gebeurt met respect voor de dieren.

September 1999 - Oktober 2000

Quality Control gaat na of al onze leveranciers strikt werken volgens onze lastenboeken. Als gevolg van deze controles beëindigen we de samenwerking met één van onze leveranciers.

September 2000

Voor **rundvlees** is de **traceerbaarheid sluitend** van bij de kweker tot in onze beenhouwerijen, mede dankzij het Sanitel-systeem.

2001

Colruyt eist van zijn veevoederleveranciers dat het gebruikte basisvoedsel gecontroleerd wordt op G.G.O.'s, volgens het lastenboek van BEMEF (Belgische vereniging van veevoederproducenten).

November 2002

We vervolledigen ons lastenboek wat betreft het transport van levende varkens.

September 2004

Colruyt werkt aan een lastenboek voor charcuterie. De producten die beantwoorden aan de strikte eisen krijgen een kwaliteitslabel op de verpakking.

8. Van onze eigen vleesverwerkende centrale naar uw Colruyt-beenhouwerij

1. Controle bij de aankomst

We controleren de kwaliteit en hygiëne van het vlees onmiddellijk bij aankomst in onze vleescentrale. Eerst en vooral kijken we na of de stempel van onze aankoper aanwezig is. Verder controleren we het uitzicht van het vlees, we meten de temperatuur en de pH-waarde (zuurgraad) en we nemen stalen voor bacteriologische analyse. Ook die controles worden opgevolgd en gecertificeerd door Quality Control.

De koudeketen

In de koelkamers van onze vleescentrale blijft de temperatuur permanent tussen 0 en 2 °C. Ook in de versnijzalen en de hermetisch afgesloten loskaaien houden we de temperatuur perfect onder controle. Voor het transport naar onze beenhouwerijen gebruiken we koelwagens, uitsluitend bestemd voor het transport van vlees, waar de temperatuur permanent wordt gemeten en geregistreerd.

De koudeketen blijft uiteraard gesloten tot in onze beenhouwerijen. De temperatuur van de koelruimten in alle Colruyt-beenhouwerijen wordt continu bewaakt door een centraal computersysteem.

Als 's nachts bijvoorbeeld door een technisch probleem de temperatuur zou stijgen, wordt onze centrale bewakingsdienst onmiddellijk door een alarm verwittigd. Op die manier kunnen we direct ingrijpen.

Om ook tijdens het transport naar huis de koudeketting niet te onderbreken, gebruikt u het best een koelbox of een isothermische zak.

2. Strengste normen inzake hygiëne

In onze vleescentrale

Onze eisen inzake hygiëne liggen bijzonder hoog. Onze beenhouwers werken dan ook volgens zeer strikte werkmethodes:

- ze gaan met hun laarzen door een desinfecterend bad, telkens ze een werkplaats binnengaan;
- ze wassen hun handen gedurende ten minste 30 seconden met een ontsmettende zeep, zodat alle bacteriën vernietigd zijn;
- onze beenhouwers trekken elke dag propere werkkledij aan en dragen een speciaal hoofddeksel (muts of helm).



Alle gereedschap in de werkplaatsen is vervaardigd uit gemakkelijk te reinigen materiaal (bv. inox en kunststof). Alle machines, muren en vloeren krijgen elke dag een grondige schoonmaakbeurt met de hogedrukspruit en worden ontsmet bij het einde van de dagtaak.



In uw Colruyt-beenhouwerij

In de Colruyt-beenhouwerijen worden de kunststof snijplanken en de vleesmesses om de 2 uur afgewassen. Alle machines (vleesmolens, vulmachines, snijmachines) worden na elk gebruik schoongemaakt. En op het einde van de dag gaat al het materieel nog eens in een ontsmettend bad. Om het reinigen te vergemakkelijken, zijn alle machines en gereedschappen gemaakt van roestvrij staal (inox). Ook de muren van de Colruyt-beenhouwerij worden meerdere keren per week afgewassen en ontsmet.



Elke week neemt een kwaliteitscontroleur onaangekondigd stalen (contactplaatjes) in verschillende Colruyt-beenhouwerijen. Die worden dan geanalyseerd door onze laboranten. Een permanente controle voor absolute bacteriologische zuiverheid.



Hygiëne voldoet aan strenge H.A.C.C.P.-normen.

Alle werkmethodes in onze vleescentrale en beenhouwerijen voldoen aan de internationale H.A.C.C.P.-normen (= Hazard Analysis Critical Control Points). Dit betekent dat de hygiëne bij elke stap van de vleesverwerking gecontroleerd wordt. De belangrijkste controles vindt u in deze brochure terug.

3. Bacteriologische zuiverheid: elke dag opnieuw

Eigen gespecialiseerde laboranten controleren in de werkplaatsen van onze vleescentrale zorgvuldig de bacteriologische zuiverheid van het geleverde vlees. Dagelijks nemen ze ook stalen van de werktafels, messen, machines, ... die ze daarna analyseren. Dezelfde controles gebeuren ook in alle Colruyt-beenhouwerijen.



4. Gekoelde versnijzalen

In grote gekoelde werkplaatsen versnijden onze gediplomeerde beenhouwers de door onze aankopers geselecteerde kwartieren in grote stukken. Die worden verder nog ontbeend en ontvet.



Ons eigen gesloten circuit

Al het vlees van de Colruyt-beenhouwerijen is uitsluitend afkomstig uit onze eigen vleesverwerkende centrale. We werken dus met een volledig 'gesloten circuit'. Dat betekent dat we elke stap kunnen volgen en grondig controleren, vanaf de levering aan onze vleescentrale tot het versnijden 'op maat' voor onze klanten in de Colruyt-beenhouwerijen. De talrijke controles op hygiëne en kwaliteit in onze vleesverwerkende centrale doen we zelf, onder het toezicht van een erkende veearts. Die controles worden bovendien door Quality Control gecertificeerd.

5. Onze charcuterie, traditionele bereidingen van het huis

Fijne vleeswaren van het huis: bereid in onze eigen werkplaats

- Hespens, pasteien, worsten, salades, pensen, ... In uw Colruyt-beenhouwerij ontdekt u ook een ruime keuze fijne vleeswaren. Een groot gedeelte daarvan (meer dan 30) bereiden we zelf in ons charcuterie-atelier, volgens de **traditionele recepten** van onze meester-charcutier.



- Zo wordt in ons charcuterie-atelier het **spek** nog manueel met droog **zout** ingewreven. We kozen bewust voor de ambachtelijke methode omdat we u de allerbeste kwaliteit willen aanbieden. Een kleine vergelijking: industrieel inzouten van 1 kg vers spek (door injecteren van pekels) geeft 1,200 kg gezouten spek. Bij Colruyt passen we de traditionele bereidingswijze toe: 1 kg vers spek geeft slechts 800 g gezouten spek. Vandaar dat het gezouten spek van Colruyt lekker en stevig is.

- Ook de volledige bereiding van onze **huispasteien** gebeurt op artisanale wijze. De mooie goudkleurige korst en de heerlijke smaak bekomen we door de pasteien in stenen kommen te bakken in een traditionele oven.



Eigen bereidingen, ter plaatse gemaakt in uw Colruyt-beenhouwerij



Onze eigen bereidingen zijn altijd zeer vers. Ze worden **meerdere keren per dag klaargemaakt** door uw beenhouwer: verschillende soorten gehakt, worsten, hamburgers, enz. Het zijn allemaal specialiteiten klaargemaakt volgens eigen recepten.

6. Evaluatie van de service



Bij Colruyt evalueren we ook de kwaliteit van de service die onze beenhouwerijen bieden. Elke week worden een aantal pakketten vlees aangekocht die verkoopverantwoordelijken van de Colruyt-beenhouwerijen toetsen aan welomschreven criteria.

Daarnaast organiseren we regelmatig vergelijkende smaaktesten. Daarbij laten we het vlees uit onze beenhouwerijen en dat van andere beenhouwerijen beoordelen op smaak, uitzicht, vetgehalte, malsheid, enz.

7. Gekwalificeerd personeel

Gediplomeerde beenhouwers

In de Colruyt-beenhouwerijen en in onze vleescentrale werken gediplomeerde beenhouwers. Ook hun vakmanschap wordt door Quality Control gecertificeerd.

Enmaal de volledige vormingscyclus doorlopen is, krijgen onze beenhouwers een diploma 'beenhouwerijbeheer'.



Permanente opleiding

Onze gediplomeerde beenhouwers volgen binnen de firma nog verschillende bijkomende opleidingen: versnijmethoden, hygiëne en veiligheid, kwaliteitszorg in een beenhouwerij, enz. De lesgevers van onze 'beenhouwerijschool' zijn echte specialisten met een jarenlange praktijkervaring.



9. Uw Colruyt-vlees in de praktijk

Wij willen u Colruyt-vlees aanbieden in al onze winkels. Volgens de beschikbare plaats, de winkelinrichting en de streek kiezen we tussen de verschillende beschikbare formules.

Al het Colruyt-vlees **beantwoordt** aan **dezelfde exclusieve kwaliteitsgaranties**. Of het nu gaat om vlees van de traditionele Colruyt-beenhouwerij of van de zelfbedieningsbeenhouwerij (vers voorverpakt vlees) of van de diepvriesafdeling.

1. De Colruyt-beenhouwerij: een persoonlijke service

In uw Colruyt-beenhouwerij versnijden gediplomeerde beenhouwers het verse vlees ter plaatse volgens uw wensen, terwijl u boodschappen doet. U krijgt er op elk moment een traditionele en persoonlijke bediening.



De Colruyt-beenhouwerij: dankzij de vitrine kiest u makkelijk uit het ruime assortiment; aan de open toeg krijgt u een persoonlijke bediening.

Snel en praktisch



1. Aan de Colruyt-beenhouwerij moet u nooit uw beurt afwachten. U neemt een bestelblad en een kaartje met uw bestelnummer. Op het bestelblad schrijft u uw naam, uw bestelnummer (dat vindt u op het kaartje) en uw bestelling. U bepaalt zelf hoeveel vlees u wil bestellen. De 'aanbevolen hoeveelheid' kan u daarbij helpen.



2. Uw Colruyt-beenhouwer maakt uw bestelling met de meeste zorg klaar en verwittigt u wanneer uw bestelling klaarligt.



3. U haalt uw bestelling af aan de beenhouwerij voor u naar de kassa gaat. Aan de kassa geeft u het kaartje met uw bestelnummer af aan de kassabediende.

In meer dan 100 Colruyt-winkels vindt u een traditionele beenhouwerij (de volledige lijst vindt u op de achterkant van de bijgevoegde brief).

Nog sneller

U kan uw vlees ook vooraf reserveren via www.colruyt.be, in de webshop beenhouwerij.

Dat gaat makkelijk en snel:

- U vult het bestelblad rustig thuis in, **via internet**.
- Stuur het minstens 24 u vooraf door. Uw Colruyt-beenhouwer maakt uw vleespakket klaar **tegen de gevraagde dag, op het gewenste uur**.
- Uw **vleespakket ligt voor u klaar** als u komt winkelen.

colruyt.be
webshops

www.colruyt.be



Praktische tips

- U kan ook een bestelblad naar huis meenemen. Vul het vooraf in, zo wint u tijd als u komt winkelen.
- Of bestel telefonisch: het telefoonnummer van de beenhouwerij vindt u bovenaan uw kasticket. Uw vleespakket ligt voor u klaar tegen dag en uur die u gevraagd hebt.



2. Vers Colruyt-vlees ter plaatse voorverpakt

In andere winkels vindt u een zelfbedieningstoog met een ruim aanbod van hetzelfde kwaliteitsvlees, **vers versneden en voorverpakt**.

- In sommige van die winkels zijn **Colruyt-beenhouwers aanwezig**. Zij versnijden het verse vlees en verpakken het in handige schaalpjes. U ziet wat u koopt en kiest precies wat u nodig hebt. De prijs staat duidelijk op de verpakking.
- Voor een speciale bestelling of grote hoeveelheden kan u terecht bij de beenhouwer die in de winkel aanwezig is. Hij helpt u met plezier.



Vers vlees in zelfbediening: uw Colruyt-beenhouwer maakt het vlees ter plaatse verkoopsklaar en verpakt het in schaalpjes.

3. Colruyt-vlees in zelfbediening

- In onze kleinste winkels hebben we **koeltogen** geplaatst waarin u een assortiment vindt van het meest courante verse vlees, in voorverpakking.



In onze kleinste winkels vindt u een mooi aanbod vers voorverpakt vlees in een koeltoeg.

- Het voorverpakte vlees komt dagelijks rechtstreeks **van onze eigen vleescentrale** en beantwoordt aan dezelfde kwaliteitseisen.



Het voorverpakte vlees kan meteen in zijn verpakking worden ingevroren.

- De volledige lijst van de Colruyt-winkels met een beenhouwerij of vers vlees in zelfbediening vindt u op de achterkant van de bijgevoegde brief.

4. Colruyt-diepvriesvlees

- Tot slot vindt u in alle Colruyt-winkels een uitgebreid assortiment diepvriesvlees. Rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz. U kiest het maar.



Gegarandeerde kwaliteit in handige porties

- Het vlees wordt in onze vleescentrale versneden en diepgevroren en is van dezelfde kwaliteit als het vlees dat u in de traditionele Colruyt-beenhouwerijen vindt.

- Colruyt-diepvriesvlees is panklaar. Het wordt in individuele porties ingevroren: u neemt precies wat u nodig hebt.

10. Originele recepten met Colruyt-vlees



Geflambeerde rosbeef met asperges (uit Smakelijk! 1, p. 151)

Niets beter dan eenvoudige en originele recepten om de smaak van het Colruyt-vlees volop tot zijn recht te laten komen. Heel wat heerlijke en originele recepten met Colruyt-vlees ontdekt u in de Colruyt-folders en Videorecepten. Natuurlijk vindt u ook een ruime keuze in onze kookboeken.

Maandelijks kan u ook op www.colruyt.be (onder 'Lekker koken') nieuwe recepten ontdekken.

