02/09- 13/09/2019 - N°6-2019

CRAZY SNACKS

PROMO

KORTINGEN EN ACTIES!
RÉDUCTIONS ET ACTIONS!

10 + 1 GRATIS

Vandemoortele

RISSO FRI
DEEPFRYING
Vandemoortele - 4 x 2,5 kg

10 + 1 GRATIS

FRIPLUS
Frit Is It - 10 Kg

CHAUDFONTAINE
Still - Sparkling
24 x 33 cl

TROPICO
24 x 33 cl

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

CRAZYDEALS

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

topking

-3%

Vlam-pijpen® / Crousti feu®
Topking - 12 x 100 g

-3%

Vuurvreters® / Bouf-feu®
Topking - 20 x 70 g

-3%

KaasTengels® / Fromagettes®
Oude kaas / fromage vieux
Topking - 60 x 15 g

-3%

KaasTengels® / Fromagettes®
Jonge kaas / fromage jeune
Topking - 60 x 15 g

-3%

KaasTengels® / Fromagettes®
Sweet chili
Topking - 60 x 15 g

Verstegen
SPICES & SAUCES
Verstegen, with pleasure.

-7%

Peper wit
Poivre blanc
MUNTOK
Heel/ entier
Verstegen - 580 g

-7%

Peper zwart heel
Poivre noir entier
LAMPONG
Verstegen - 580 g

-7%

Nootmuskaat
Noix de muscade
banda gemalen/moulue
Verstegen - 500 g

-7%

Vero More
Verstegen - 3 kg

-7%

Tijm gevriesdroogd heel
Thym lyophilisé entier
Verstegen - 65 g

-7%

Spicemix del mondo
Chimichurri
Verstegen - 265 g

JIV
Tailormade food solutions

-5%

Vol-au-vent - vers / frais
JIV - 1800 g

Gold Cuisine
JIV

-5%

Chicken lavasauce
JIV - 1800 g

DIPP
PROFESSIONAL

GRATIS
VERSTUIVER ONDER DRUK 1L
PULVERISATEUR SOUS PRESSION 1L

BIJ AANKOOP VAN SLECHTS
À L'ACHAT DE SEULEMENT
1x5L DIPP N°12

DESPLUSIUM KEUKEN DESINFECTIEMIDDEL 5L
- Basisproduct noodzakelijk in de keuken
- Efficiënt tegen bacteriën en gisten
- Van toepassing op alle afwasbare oppervlakken (wanden, vloeren, meubilair), keuken apparatuur, toiletten en overige sanitair

DESPLUSIUM DÉSINFECTANT CUISINE 5L
- Produit de base nécessaire dans la cuisine
- Très efficace contre les bactéries et levures
- Applicable sur toutes surfaces lavable (murs, sols, meubles), les appareils et accessoires de cuisine, les toilettes et autres sanitaires

- Maximale druk: 2,5 bar
- Stevige doorzichtige tank met vloeistofpeil
- Reiniging en ontsmetting van keukens en sanitair
- Geschikt voor alkalische stoffen en zuren tot een pH waarde van 13
- Pression maximale: 2,5bar
- Réservoir resistant translucide avec indicateur de niveau
- Nettoyage et désinfection des cuisines et sanitaires
- Convient aux produits alcalins et acides jusqu'à un pH de 13

Actie geldig zolang de voorraad strekt. - Cette promotion est valable jusqu'à épuisement des stocks.

LA WILLIAM
Belgian sauces since 1963

-9%

Mayo traiteur
La William
5L / 11L

Curry ketchup
La William
1L / 3L / 5L / 6L

Tosca
La William
1L

Tomato ketchup
La William
1L / 3L / 5L / 6L / 12L

hofkip

-10%

NUGGETS
Hofkip - 2500 g **NEW**

-10%

CHICKEN CORDON BLEU
ham-kaassaus / sauce jambon-fromage
Hofkip - 20 x 125 g

-10%

Kalkoenschnitzel /Escalope de dinde
Hofkip - 20 x 125 g

-10%

CHICKENBURGER
Hofkip - 25 x 90 g

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Kipfingers
Chixfingers
POCKETS
Mora
120 x 16 g

Loempia Gold
Mora
12 x 190 g

Kipkorn
Poulycroc
Mora
36 x 80 g

PUSH … WE COME, het meest hippe klanten-oproepsysteem voor frituren !!

U kan kiezen tussen ronde schijven of rechthoekige biepers

<u>Heel eenvoudig in gebruik</u>

- de klant doet een bestelling en krijgt een genummerde bieper mee.
- als de bestelling klaar is, toetst de medewerker het nummer in op het toestel.
- de bieper begint te trillen of te biepen en de klant weet dat zijn bestelling klaar is.

<u>Vele voordelen</u>

- de medewerker hoeft zijn klanten niet zelf meer te roepen.
- er zijn toestellen van 10, 15, 20 biepers (of nog meer).
- klanten komen hun bestelling zélf afhalen.
- sterk bereik tot wel 100 à 120 meter.
- verhoogde omzet van dranken.
- heel eenvoudige installatie.
- hip imago voor uw zaak.

PUSH … WE COME
Uw partner in draadloze communicatie.

INFO
☏ 0497 443279 of ☏ 0477 319619
info@pushwecome.be - www.pushwecome.be

Americaine
1L

Americaine
3L

Cocktail
1L

Cocktail
3L

Croissants
Gevuld/fourrés
MINI - Mixed box
Vandemoortele
135 stuks/pcs
4365 g

Vandemoortele

Croissant
Roomboter/au beurre
MINI
Vandemoortele
100 x 25 g

Chocoladebroodje
Pain au chocolat
Boter / au beurre
MINI
Vandemoortele
100 x 30 g

Boterrolkoek
Whirl
MINI
Vandemoortele
100 x 35 g

WIST JE DAT ?

HYGIËNE IN DE FRITUUR: EEN WETTELIJKE OPDRACHT

Met de regelmaat van de klok worden frituren en eetgelegenheden bezocht door een inspecteur van het voedselveiligheidsagentschap. Het is immers ***een wettelijke verplichting uw zaak te registreren als deelnemer van de voedselketen****. Doe dit via de website van het FAVV (Federaal agentschap voor voedselveiligheid).*
Teneinde te vermijden geconfronteerd te worden met bijkomende investeringen of aanpassingen na de opening van uw zaak is het nuttig om reeds bij het tekenen van de eerste plannen, rekening te houden met de vereisten/aanbevelingen van het FAVV.
De belangrijkste vereisten zetten wij voor u op een rij.

Accommodatie voor het personeel
Kiest u ervoor om met personeel te werken of wenst u dit in de toekomst te doen? Dan dient u te zorgen voor ***goed verluchte toiletten****. Deze mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met ruimtes waar niet verpakte levensmiddelen aanwezig zijn. Naast het ter beschikking stellen van* ***warm en koud water, handzeep en een hygiënische handdroger*** *is het verplicht een sticker met '****verplicht handen wassen na gebruik****' te plaatsen op een duidelijke plaats.*

Inrichting en uitrusting van de zaak
Materiaal en werkoppervlakken moeten niet-absorberend, makkelijk afwasbaar en ondoordringbaar zijn. Zorg ervoor dat uitgestalde niet-verpakte levensmiddelen niet verontreinigd (vb. aanraken, niezen, stof,…) kunnen worden door kopers. Voorzie ***een thermometer in alle koel- en diepvriestoestellen, uitstalkasten, koeltoonbanken****, … Wanneer hier levensmiddelen in worden uitgestald voor verkoop, moet de temperatuur bovendien gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek. In de keuken wordt minstens één wasbak met een hygiënisch te bedienen kraan voorzien. Zorg hierbij voor stromend warm en koud water of gemengd drinkbaar water. Zorg eveneens voor hygiënisch wegwerpen van afval, bv. een pedaalemmer.*
Muren, vloeren, plafond, ramen en deuren mogen geen spleten noch open voegen of beschadigingen bevatten. Deze moeten allemaal gemakkelijk afwasbaar en ondoordringbaar zijn. Vermijd bijvoorbeeld wandtegels, TL-lampen zonder beschermkap, enz …

Bewaring van levensmiddelen
- ***Warme levensmiddelen***
  Breng de temperatuur van levensmiddelen zo snel mogelijk tot minimum 60°C bij het opwarmen. (vol- au-vent, stoofvlees…) en bewaar warme levensmiddelen bij minimum 60°C.
- ***Koel te bewaren producten***
  Volg de bewaarcondities die vermeldt staan op het etiket van verpakte levensmiddelen strikt op. Zorg dat de temperatuur de wettelijke maxima niet overschrijdt en dat de onvermijdelijke korte opwaartse temperatuurschommelingen beperkt blijven tot maximum +3°C. Controleer dagelijks de temperatuur van de koelcellen, diepvriezers en noteer deze controles in een overzicht. Bewaar diepgevroren levensmiddelen bij maximum -18°C.

Bewaking van de leveranciers
*Kies een leverancier die geregistreerd is bij het FAVV en over de vereiste erkenning beschikt. (****www.foodweb.be****). Deze kunnen garanties voorleggen betreffende voedselveiligheid en traceerbaarheid van de producten.*

Registratie
Elke zaak dient geregistreerd te worden op de website van FAVV. Het certificaat om uw zaak uit te baten moet zichtbaar zijn voor de klanten. ***Transparante communicatie over het resultaat van een inspectie geeft vertrouwen in de zaak aan de consumenten****. U heeft er dus alle belang bij zoveel mogelijk 'smiley's' te verzamelen en het afgedrukte verslag uit te hangen.*

Bestrijding ongedierte
Zorg dat ongedierte geen toegang heeft tot de ruimtes waar levensmiddelen aanwezig zijn. Hieronder vind u een opsomming van enkele goede voornemens om ongedierte geen kans te geven.
- *Sluit openingen en mogelijke toegangen af, gebruik horren indien vensters geopend worden, vermijd de aanwezigheid van open verpakkingen bij de opslag van levensmiddelen.*
- *Verwijder regelmatig het afval uit de verwerkingsruimten en verkooplokalen.*
- *Laat huisdieren niet toe in de ruimtes waar levensmiddelen aanwezig zijn, behalve in verbruikszalen.*
- *Leg op een plan vast waar de lokazen en/of andere bestrijdingssystemen (vb. insectenlampen, muizenvallen, …) aanwezig zijn.*
- *Zorg ervoor dat de plaatsing van ongediertebestrijdingssystemen geen risico vormt op verontreiniging van producten (bv. vallende vliegen uit bestrijdingslampen).*
- *Stockeer biociden en giftige stoffen in een aparte ruimte of afsluitbare kast.*
- *Voer regelmatig controles uit op de aanwezigheid van ongedierte.*

Onderhoud, reiniging en ontsmetting
Volg het onderhoudsprogramma van de gebruikte toestellen zorgvuldig op, ***vraag een reinigings- en ontsmettingsplan aan uw groothandel*** *waarin opgenomen wordt wat en hoe gereinigd en ontsmet moet worden (gewone in de handel verkrijgbare producten zijn geen ontsmettingsmiddel) en voer dit plan nauwgezet uit. Neem afvoerputjes, dampkap, digitale prijzenborden en het reinigingsmateriaal zelf op in het reinigingsplan. Let erop enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid te gebruiken in de voedingssector. Gebruik drinkbaar water bij het (in)direct contact met levensmiddelen. Reinig en ontsmet niet bij levensmiddelen en voorkom besmetting van proper materiaal door reinigings- en ontsmettingsmiddelen of door vuil materiaal. Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen op in een aparte ruimte of afsluitbare kast.*

Besluit
Dit is uiteraard een niet limitatieve opsomming van de te volgen wettelijke aspecten waar ook u baat bij hebt: ***een nette zaak trekt immers meer klanten aan****. Vergeet ook niet dat de resultaten van de inspecties door consumenten kan geraadpleegd worden: maak er dus werk van om hoog te scoren! (Lees meer op* ***www.favv.be****)*

Stoofvlees
Carbonnades
Coertjens
2700 g

Stoofvlees special
Carbonnades spécial
Coertjens
2700 g

Stoofvleessaus
Sauce carbonnades
Coertjens - 850 g
Coertjens - 2700 g

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

12+12 GRATIS

Bij aankoop van / A l'achat de

12 flesjes / bouteilles MAYTEA

naar keuze uit het afgebeeld gamma / au choix parmi la gamme illustrée

=

12 flesjes / bouteilles MAYTEA

naar keuze / au choix

GRATIS

CRAZY SNACKS

SAVIEZ-VOUS ?

L'HYGIÈNE DANS LA FRITERIE: UNE TÂCHE SOUVENT SOUS-ESTIMÉE

Les friteries et restaurants sont régulièrement visitées par un inspecteur de l'agence alimentaire. En effet, c'est une obligation légale d'enregistrer votre entreprise en tant que participant dans la chaîne alimentaire. Afin d'éviter d'être confronté à des investissements ou des ajustements supplémentaires après l'ouverture de votre entreprise, il est utile de tenir compte des exigences/recommandations de l'Agence fédérale de l'alimentation dès que les premiers plans sont établis. Nous énumérerons les exigences les plus importantes pour vous.

Facilités pour le personnel
*Si vous prévoyez de travailler un jour avec du personnel, vous devrez fournir des **toilettes bien ventilées** qui ne sont pas directement reliées aux endroits où il y a des aliments non emballés. En plus fournir de **l'eau chaude et froide, du savon à mains et un sèche-mains hygiénique**, un autocollant 'lavage obligatoire des mains après utilisation' devra également être apposé.*

Ameublement et équipement des locaux
*Les matériaux et les surfaces de travail doivent être non absorbants, facilement lavables et imperméables. Veillez à ce que les denrées alimentaires exposées non emballées ne soient pas contaminées par les acheteurs (par ex. en les touchant, en éternuant, poussières etc.). Prévoyez **un thermomètre dans tous les réfrigérateurs, congélateurs, vitrines, comptoirs réfrigérés, etc.** Lorsque vous exposez des aliments à vendre, la température doit également être facilement visible par le public. Au moins un évier est prévu dans la cuisine. Prévoyez de l'eau courante chaude et froide ou de l'eau potable mélangée et faites fonctionner le robinet de manière hygiénique. Les murs, sols, plafonds, fenêtres et portes ne doivent présenter aucune fissure, aucun joint ouvert, aucun dommage et doivent être facilement lavables et imperméables : par exemple des faiences ou de l'inox. Les lampes néons doivent être évités, si nécessaire être équipés d'un couvercle protecteur en plastique.*

Conservation des denrées alimentaires
- ***Nourriture chaude***
  Amenez la température des aliments à au moins 60°C dès que possible lors du réchauffage (Vol-au-Vent, ragoût...) et conserver les aliments chauds à au moins 60°C.
- ***Produits à conserver au frais***
  Respectez scrupuleusement les conditions de stockage indiquées sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées, en veillant à ce que la température ne dépasse pas les limites légales. Veillez à ce que les inévitables petites variations de température à la hausse soient limitées à un maximum de +3°C. Contrôler quotidiennement la température des frigos et congélateurs et gardez un récapitulatif des contrôles. Conservez les aliments congelés à une température maximale de -18 °C. Vérifiez quotidiennement la température des congélateurs.

Suivi des fournisseurs
*Choisissez un fournisseur enregistré auprès de l'AFSCA qui dispose de l'accréditation ou de l'autorisation nécessaire (**www.foodweb.be**) et qui peut fournir des garanties en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité.*

Inscription
*Chaque commerce doit être enregistré sur le site web de l' AFSCA. **L'autorisation d'exploiter votre entreprise doit être affichée visiblement à la clientèle**. Si vous le souhaitez, vous pouvez également imprimer le résultat d'une inspection : il est donc dans votre intérêt de collecter autant de 'smileys' que possible, ce qui donne confiance au consommateur.*

Lutte antiparasitaire
- *Assurez-vous que les ravageurs n'ont pas accès aux zones de nourriture, fermez les ouvertures et les entrées possibles, utiliser des moustiquaires si les fenêtres sont ouvertes.*
- *Éviter la présence d'emballages ouverts lors du stockage des aliments et retirez régulièrement les emballages vides des zones de transformation et des salles de vente.*
- *Ne laissez pas les animaux domestiques entrer dans les pièces où il y a de la nourriture, sauf dans les pièces de consommation.*
- *Consignez sur un plan les endroits où il y a des leurres ou d'autres systèmes de contrôle (p. ex. lampes à insectes, pièges à souris, etc.)*
- *Assurez-vous que l'installation de systèmes antiparasitaires ne pose pas un risque de contamination des produits (mouches tombant des lampes de contrôle).*
- *Entreposez les biocides et les substances toxiques dans une pièce séparée ou dans une armoire verrouillable.*
- *Contrôler régulièrement la présence d'organismes nuisibles.*

Entretien, nettoyage et désinfection
*Suivez attentivement le programme d'entretien de l'équipement utilisé, **demandez à votre grossiste un plan de nettoyage et de désinfection** énumérant ce qu'il faut nettoyer et désinfecter (les produits commerciaux normaux ne sont pas des désinfectants) et exécutez ce plan soigneusement. Inclure dans le plan de nettoyage les drains, les hottes de cuisinière, les tableaux de prix numériques et l'équipement de nettoyage lui-même. Veillez à n'utiliser que des désinfectants homologués par le SPF Santé Publique pour le secteur alimentaire. Utiliser de l'eau potable en contact (in)direct avec les denrées alimentaires. Ne nettoyez ou désinfectez pas en présence d'aliments non emballés et évitez la contamination de l'équipement propre par des agents nettoyants et désinfectants ou par de l'équipement sale. Rangez les détergents et les désinfectants dans une pièce séparée dans une armoire verrouillable.*

Conclusion
*Il s'agit bien entendu d'une liste non exhaustive des aspects juridiques à suivre dont vous bénéficiez également : **après tout, une entreprise soignée attire plus de clients qu'une entreprise négligente**. N'oubliez pas que les résultats des contrôles effectués peuvent être consultés par les consommateurs: agissez pour obtenir un score élevé ! (Pour en savoir plus : **www.afsca.be**)*

DE VRIES SNACKS

MEXICANO
MEXICANO XL
Devries - 35 x 135 g

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Digital deep fryer 8L
Hendi - code 207345
~~€ 227,50~~ → **€ 216,13**

-5%

HENDI
Tools for Chefs

Digital deep fryer 2 x 8L
Hendi - code 207352
~~€ 450,00~~ → **€ 427,50**

-5%

Magnetron met grill
Four à micro-ondes avec grill
1000W
Hendi - code 281710
~~€ 99,50~~ → **€ 94,53**

-5%

Magnetron programmeerbaar
Four à micro-ondes programmable
1000W
Hendi - code 281444
~~€ 325,00~~ → **€ 308,75**

-10%

LOEMPIDEL
Vanreusel
15 x 80 g

-10%

Krokante kipburger
Burger de poulet croquant
Vanreusel - 24 x 85 g

-5%

Krokidel Vanreusel
20 x 100 g / 40 x 100 g

Krokidel Buysse
20 x 100 g

-5%

Belcanto Xtreme
Vanreusel - 15 x 140 g

-5%

Garnaalkroketten
Croquettes au crevettes grises
Ad Van Geloven - 24 x 60 g

Ad van Geloven SNACKS

-5%

Kaaskroketten / Croquettes au fromage
Ad Van Geloven - 24 x 50 g

-5%

Goulashkroketten / Croquettes goulash 10%
Ad Van Geloven - 28 x 100 g

Buitenhuis
Maakt het lekker.

Gigamix
12 soorten/variétés
Buitenhuis - 96 x 20 g

-5%

-5%

Kaaspuckies
Puckies fromage
Buitenhuis - 40 x 20 g

2+1 Gratis

Kipnuggets
Nuggets poulet
Buitenhuis - 120 x 20 g

2+1 Gratis

Kipsticks
Sticks poulet
Buitenhuis - 24 x 80 g

ANDA SAUCES

-5%

ANDALOUSE

3L

3L

5L

10L

SMOKY BARBECUE
Anda
1L

-5%

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Bicky

Bicky Cripsy Burger
24 x 110 g

Bicky Original Burger
24 x 100 g

Bicky Fish Burger
24 x 85 g

Bicky Beef Burger
24 x 113 g

Bicky Vegi Burger
24 x 75 g

Bicky Chili Burger
16 x 150 g

Bicky Wrap
18 x 100 g

Bicky Big Buns sesam Microwave
3 x 12 x 75 g
4 x 8 x 50g

Bicky Big Buns sesam
Oven / four - 8 x 12 x 56 g

Bicky Royal Buns
Oven / four - 4 x 4 x 126 g

Bicky Royal Buns
8 x 12 x 54 g

Bicky Chili bread
6 x 12 x 65 g

Bicky
Hot sauce
840 ml

Bicky
Dressing
900 ml

Bicky
Ketchup
900 ml

Bicky
Toscan sauce
840 ml

Bicky
Cucumber
Salad
Can - 4100 g
Pet - 2300 g

SUPER PROMO
-€2,50

KORTING • DE RÉDUCTION
/ TRAY 30X33CL**

*Zolang de voorraad strekt
Jusqu' à épuisement des stocks
**Smaak naar keuze/Goût au choix

ZERO SUGAR
ORIGINAL TASTE
light taste

© 2019 The Coca-Cola Company. "Coca-Cola zero sugar", "Coca-Cola original taste" and "Coca-Cola light taste" are registered trademarks of The Coca-Cola Company.
ER/VU - Etienne Gossart - Coca-Cola European Partners Belgium sprl/bvba - Chaussée de Mons 1424 Bergensesteenweg, 1070 Bruxelles/Brussel - RPM/RPR BE 0425071420.

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

EURO POULTRY

-5%

XL crispy gepaneerde kipburger
XL Burger de poulet pané
140 g
Euro Poultry +/- 2,5 kg

Geroosterde kippenfilets
Filets de poulet grillées
90 - 110 g
Euro Poultry +/- 2,5 kg

Gefrituurde kipspies
Brochette de poulet frité
80 g
Euro Poultry +/- 2,5 kg

-5%

OVI MEAT PRODUCTS

Boulet MENAGE
Boulet maison
vers / fraîche
OVI - 10 x 120 g

NEW

-10%

-7%

Groentenmedaillon
Medaillon aux légumes
Maestro
OVI - 8 x 110 g

MINI loempia
The China Tower
OVI - 50 x 20 g

-10%

-10%

Hot Devil
OVI - 3 x 130 g

Promo's niet cumuleerbaar - Promotions non cumulables

Wenst u niet verder onze zendingen te ontvangen, e-mail naar **info@crazysnacks.be**.
Of schriftelijk naar **CMC, Spierbeekstraat 64, B-7711 Dottenijs**.

Vous avez la possibilité de vous désabonner par e-mail à **info@crazysnacks.be** ou par courrier à
CMC, Spierbeekstraat 64, B-7711 Dottenijs.

Folderaanbieding bij de deelnemende verkooppunten, geldig tot en met 13/09/2019 (opgegeven datum is uiterste leveringsdatum!), enkel bestemd voor afnemers met BTW nr, onder voorbehoud van drukfouten en tot einde voorraad.
Deze prijzen zijn netto-netto excl. BTW 6 of 21%.en sluiten alle andere kortingen uit. Gratis levering op het gelijkvloers samen met uw gewone levering en mits contante betaling.
Action folder dans les points de vente participants, valable jusqu'au 13/09/2019 (la date indiquée est la date de livraison!), uniquement pour les clients avec n° de TVA, sous réserve de fautes d'impression ou fin de stock. Les prix sont net-net excl. TVA en vigueur 6 ou 21% et excluent toute autre remise. Livraison gratuite au rez de chaussée ensemble avec votre commande habituelle et paiement comptant.

V.U. P. Bouckenooghe CMC, Spierebeekstraat 64, 7711 Dottenijs - 056 41 66 43 - www.crazysnacks.be - info@crazysnacks.be
Ontwerp responsup 056 20 35 50 - www.responsup.com

Bosteels BVBA
Nijverheidszone
Begijnenmeers 36-38
1770 Liedekerke
053 66 81 72

E. Meeuwissen
Gaston Eyskenslaan 2
3900 Overpelt
011 62 12 22

Buysse Snacks
Veldmeerstraat 15
9270 Laarne
09 366 47 90

Noyez BVBA
Menensesteenweg 232
8940 Wervik
056 31 14 54