



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Nu al weer de 37e en nieuwsbrief.

Hiermee willen wij je op de hoogte houden van de ontwikkelingen van onze vereniging.

Heb je zelf nieuws, zaken die voor anderen interessant kunnen zijn, laat het dan aan ons weten en we zullen het opnemen in de volgende nieuwsbrief.

BIJeenKOMST 24 september "WILD bijzonder vissen" in Reutum

Dinsdag 24 septembers zijn we bij "**WILD bijzonder vissen**" in Reutum geweest.

Na ontvangst werd er een instructie gegeven om vervolgens te gaan vissen op onder andere karper, (diamant)steur, meerval enz. Er werden veel vissen gevangen. Kijk op onze website bij **foto's** voor een impressie van deze middag en avond.

Een goede opkomst van 30 leden maakte het tot een geslaagde bijeenkomst. Vanwege de beurs in Hardenberg moesten veel sponsoren zich afmelden. Heel spijtig maar we hopen dat zij er de volgende bijeenkomst weer bij zijn.



Tijdens en na het vissen hebben we genoten van de gerechtjes de drankjes met de wijnen van het **Twentsch Wijnhuis**. Al met al een zeer geslaagde bijeenkomst met de hartelijke dank aan **Gerwin Leus, Thomas Kouwenberg** en zijn team.

Op onze site www.twentse-aak.nl meer foto's van het vissen.

Leden die ook foto's hebben gemaakt worden verzocht deze met anderen te delen door ze te mailen naar info@twentse-aak.nl

Volgende bijeenkomst, 25 november, Cas Spijkers Academie

De volgende bijeenkomst is maandag 25 november a.s. op de **Cas Spijkers Academie** in Almelo. Het thema is wild en paddenstoelen. We starten met een workshop / demo door poelier Gevers uit Losser.

Vervolgens nemen we een "kijkje in de keuken" van het nieuwe restaurant waar de studenten van de CSA aan het werk zijn.



We maken kennis met de studenten en hun producten onder leiding van onze leden Marc Meulenbelt en Frank Stehr. Op deze avond zal de nieuwe directeur van het MBO college voor Dienstverlening en Gastvrijheid (D&G), **dhr. E. Koldewijn**, zich aan ons voorstellen. Een schriftelijke uitnodiging volgt.

Chefs table in de keuken van de Cas Spijkers academie

Jaarplannig bijeenkomsten seizoen 2013 – 2014

| Datum | Onderwerp | Lokatie (onder voorbehoud) |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| 25 november 2013 | Thema "wild" | Cas Spijkers Academie |
| Eind Januari 2014 | Nieuwjaarsbijeenkomst | Samen met het ATG |
| Februari / maart 2014 | "Onderwijsdag" "Samenwerking tussen ATG - TAAK - Kenwerk - ROC" | ROC van Twente |
| Woensdag! 5 maart 2014 | Op pad naar de klooster- boerderij voor de Livar varkens | Abdij Lilbosch, Echt |
| 24 Juni 2014 | Jaarafsluiting met jaarvergadering en de BBQ | Event Creators ism Arjan Roesink |

Laten we er weer een mooi seizoen van maken met **boeiende, gezellige en smakelijke bijeenkomsten** die door veel van onze leden en sponsoren bezocht mogen worden.

Introducees bij de bijeenkomsten

Ongeveer 5 keer per jaar organiseren we een bijeenkomst of activiteit. Daarvoor is soms de belangstelling groot, maar soms valt het ook iets tegen.

In overleg hebben we besloten om de leden de mogelijkheid te bieden een collega / introduc e mee te nemen. Zo kun je vakbroeders en -zusters enthousiast maken voor de Twentse-AAK of een leerling kennis laten nemen van de ambachtelijke horeca en is de opkomst groter.

Dit gaf als resultaat dat op de laatste bijeenkomst twee nieuwe leden zich hebben ingeschreven.

Via onze site <http://twentse-aak.nl/pagina/19/Aanmelden.html> kun je aangeven of je alleen komt of dat je iemand meeneemt.

Prijzen Lars van Galen en Emiel Kwekkeboom



Op woensdag twee oktober 2013 heeft ons lid, **Lars van Galen** van Tuindorphotel & Restaurant 't Lansink de tweede prijs in de wacht weten te slepen tijdens het EK voor wedstrijdkoks. Lars van Galen wist al diverse prijzen op zijn naam te schrijven zoals de Gouden Koksmuts en de Prix Taittinger.

Tijdens het Europees Kampioenschap, dat begin oktober werd gehouden in het Hongaarse Boedapest, moest Lars het opnemen tegen tien andere Europese wedstrijdkoks. Lars werd geselecteerd

door het Koksgilde Nationaal team Netherlands.

Klik: [Lees meer....](#)

Met z'n al veroverde Zilveren en Gouden Koksmes rijgt het **Emiel Kwekkeboom** uit Losser (23, oud CSA-Twente student) succes aan succes.

Na eerdere winst bij de Grand Prix Lebouille Valkenburg en de Cas Spijkers Trofee, wist de bij restaurant La Rive in het Amsterdamse Amstel Hotel (als chef de parti) nu de 47ste editie van de Prix Culinaire Le Taittinger Benelux te winnen.

Klik: [lees meer....](#)



Lars en Emiel, namens de Twetse-AAK van harte gefeliciteerd met deze geweldige prestatie!

Van het ROC van Twente

De diploma-uitreiking voor de BBL studenten niveau 1,2,3 en 4 was dit jaar op **dinsdag 10 september** bij Bill's Bar in Markelo.

Als Alliantie dragen we ieder jaar een steentje bij in de vorm van een prijs voor de "meest in het oog springende leerling" niveau 3.

Dit jaar kreeg **Erica van der Beek** de prijs. Ze viel op door haar doorzettingsvermogen, haar discipline, haar creativiteit en passie voor het ambacht.

Als leerling van o.a. de Wanne en het Kosterstoes kreeg ze naast een aantal prijzen een stage aangeboden bij onze ambassadeur Martin Kruidhof van de Lindenhof** in Giethoorn.

De 7 geslaagden niveau 4, leidinggevende keukens, kregen o.a. een jaar gratis lidmaatschap en het boek "From farm to Fork" aangeboden.

De Cas Spijkers Academie is verhuisd van "Het Ros van Twente" in de Lutte naar het ROC van Twente aan de Wierdensestraat in Almelo.

De feestelijke opening was 1 oktober jl. en werd verricht door de ambassadeur van de academie, dhr. Cees Helder.



Onderwijscommissie van het ATG en de Twentse-AAK

Ruim 5 jaar hebben we samen met het ATG een **onderwijscommissie**. Deze commissie inventariseert de wensen en behoeften van de leden en probeert deze te vertalen naar de scholen in het VMBO en MBO onderwijs. Voor deze commissie hebben we input en leden nodig. Als je mee wilt denken, plaats wilt nemen in de commissie stuur dan even een berichtje naar info@twentse-aak.nl.



Social media -> Twitter en Facebook

Ons lid **Mark Hassink** heeft een facebook pagina aangemaakt en wil deze ook onderhouden. Daarop straks, informatie, nieuwtjes, foto's, activiteiten enz.

Kijk op <https://www.facebook.com/twentseaaak> en zorg met z'n allen voor zoveel mogelijk likes.

Ook onze twitteraccount heeft een nieuwe beheerder. **Jeroen Kok** wil dit account, de @TwentseAAK, onderhouden.

Ook hiervoor geldt; zoveel mogelijk re-tweeten of reacties geven op de berichten.

Van het SECRETARIAAT

Het secretariaat wordt door verschillende sites en bladen op de hoogte gehouden van de landelijke horecaontwikkelingen.

Via **onze site** wordt een deel van dit nieuws dagelijks automatisch "gefeed" onder de kop "**horeca nieuws**".

Hiermee kun je ook op de hoogte blijven van het laatste regionale en landelijke horecanieuws.

Voor de bijeenkomsten en nota's maken we gebruik van een database.

Om deze "up to date" te houden willen wij je vragen de gegevens te controleren en de eventuele wijzigingen zo spoedig mogelijk doorgeven?

Dit kan via info@twentse-aak.nl of via de website <http://twentse-aak.nl/pagina/3/Contact.html> door het wijzigingsformulier invullen.

Niet doorgeven houdt in dat o.a. de ledenlijst op de site met de link naar het bedrijf waar je werkzaam bent ook niet wordt gewijzigd.

VACATURES

Heb je zelf een **vacature** meld deze dan bij het secretariaat, info@twentse-aak.nl

Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, **bij voorkeur in Word**.

Eventuele logo's moeten als apart bestand (.jpg) aangeleverd worden!

Wij zullen de advertentie plaatsen maar... is hij vervuld... dan ook graag even melden zodat we de vacature ook kunnen verwijderen.

Op dit moment staan er een helaas geen vacatures op onze site.

NIEUWE LEDEN

Heb je een collega hebt die net als jij het ambacht hoog in het vaandel heeft staan, laat hem/haar het **aanmeldingsformulier** downloaden en invullen.

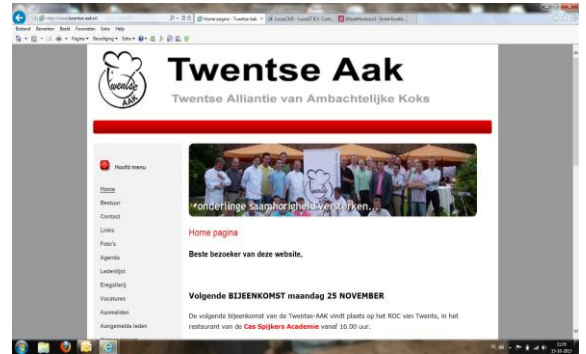
Er zijn veel koks in Twente die het ambacht een warm hart toedragen en graag met collega's op de bijeenkomsten van gedachten willen wisselen over het prachtige vak.

Je kunt je ook een **aanmeldingsformulier** aanvragen via info@twentse-aak.nl.

Een vereniging kan niet zonder voldoende leden en we willen ook graag de sponsors behouden!

WEBSITE Twentse-AAK

Er is een vraag binnengekomen om op de website een forum te starten waarop leden een vraag kunnen plaatsen. Daarop kunnen leden en bezoekers van de site hun antwoorden plaatsen. De vraag is doorgespeeld aan de webmaster bij **LucasIT** die binnenkort de site zal aanpassen. Er zal goed moeten worden gekeken dat er geen ongepaste of kwetsende reacties op komen. Binnenkort meer hierover en houdt de site in de gaten.



Als je nieuws (van jezelf of van je bedrijf) wilt delen, maak dan een berichtje naar het secretariaat en we zullen het plaatsen.

Ook promo's van je bedrijf kunnen we opnemen op de site. Lever de informatie wel in als "Word bestand" met de eventuele logo's of foto's in .jpg (wel als aparte bijlage) anders kunnen we het niet plaatsen.

Mail het nieuws met de bestanden naar info@twentse-aak.nl en het wordt geplaatst onder "**berichten van leden**".

Tot zover, graag tot de volgende keer.

Deze nieuwsbrief en eerdere nieuwsbrieven zijn terug te lezen op onze site www.twentse-aak.nl.