



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/of sponsor van de TWENTSE AAK,
Hierbij de 51e nieuwsbrief van de Twentse-AAK. 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.



Op pad naar de Marine in Den Helder

Maandag 20 maart heeft ons lid **Guus Adema** het initiatief genomen om een gezellige – inspirerende en leerzame dag te organiseren.

Guus nam ons mee naar Den Helder. Daar hebben we kennis gemaakt met de Koninklijke Marine, de organisatie en bereiden van maaltijden in kombuis “Meeuwennest”.

Daarnaast hebben we het marineschip Zr. Ms. Zeven Provinciën bekeken.

Aan het eind van de middag hebben we bij ons lid **Mark Rutgers** van de Oale Marckt in Wierden onder het genot van heerlijke steak een goed glas wijn de lange dag afgesloten.

Dank voor allen die hieraan hebben meegewerkt. Het was een fantastische dag.

Klik [hier](#) voor meer foto's.

Met dank aan Annemieke Punte van QlinaFoodweb voor de foto's.



Event Hartelijk Horeca

"Hartelijk Horeca" Hengelo

Maandag 10 en dinsdag 11 april wordt er een horecabeurs georganiseerd in de industriehal Hazemeijer in Hengelo onder de naam "Hartelijk Horeca".

Namens onze sponsor Emil Kuijt van **FEG** nodigen we je van harte uit hier naar toe te gaan. De beursmanifestatie die zich richt op het restaurantsegment, biedt je de mogelijkheid om kennis te maken met de laatste ontwikkelingen in jouw vakgebied. Je vind **FEG** op standnummer 375.

Bezoekersregistratie; super makkelijk maar wel noodzakelijk.

Van tevoren een toegangsbewijs downloaden kan via de website www.hartelikhoreca.nl.

Gebruik de door **FEG** beschikbaar gestelde code **HHH02.35200**, download het toegangsbewijs op je smartphone of print het uit en neem het mee.

Graag zien we elkaar op **10 of 11 april** a.s.



Verkiezing beste leerbedrijf en beste praktijkopleider

Voor de 500.000 mbo-studenten in ons land is het leren in de praktijk een onmisbaar deel van hun opleiding. Om het belang daarvan te onderstrepen, heeft het ministerie van OCW al in 1996 de verkiezing beste leerbedrijf ingesteld. Sinds 2009 krijgt ook de beste praktijkopleider een prijs.

Verkiezing 2017

De verkiezing beste leerbedrijf en beste praktijkopleider 2017 is geopend. Tot en met 30 april 2017 kan iedereen leerbedrijven en praktijkopleiders voordragen voor deze prestigieuze prijzen. Vanaf dit jaar kunt u niet alleen landelijk in de prijzen vallen, ook provinciaal zijn er prijzen te vergeven.

Voor meer informatie en aanmelden kijk op de site van www.s-bb.nl of klik [hier](#).

Nieuwjaarsbijeenkomst 2017 samen met het Twents Gastheerschap

Maandag 16 januari hebben we de goede samenwerking tussen de Alliantie Twents Gastheerschap en de Twentse-AAK voortgezet en wederom begonnen met een gezellige nieuwjaarsbijeenkomst.

Deze keer waren we te gast bij het nieuwe **Hotel-Restaurant van der Valk** in Enschede.

Ruim 130 leden en sponsors hadden zich aangemeld.

De ontvangst was in de hotelbar. Daar werden ook de eerste gerechten, onder leiding van chef-kok **Pascal Gebben**, geserveerd.

Vervolgens waren er een aantal gerechten in het aangrenzende restaurant.

Alle gerechten werden begeleidt door de wijnen van het **Twentsch Wijnhuis**.

Ook een rondleiding door het prachtige nieuwe bedrijf was een onderdeel van de avond. Alle collega's waren erg onder de indruk.

Dank aan **familie van der Valk** en alle medewerkers voor deze geweldige avond. We komen graag nog eens terug.

Op onze site staan foto's van die avond en het bedrijf.

Met dank aan Annemieke Punte van QlinaFoodweb voor de foto's.



Overname Restaurant de Blanckenborgh

Restaurant De Blanckenborgh is binnenkort een familiebedrijf.

Per 1 april neemt ons lid Eugène Alferink samen met zijn vrouw Ursula, zijn dochter Kimberley en partner Brian Raamsteeboers (ook lid van de Twentse-AAK) samen de exploitatie op zich.

De familie wil een verandering brengen in het exclusieve imago. Eugène zegt; "Wij zijn zelf ook maar gewone mensen! Iedereen moet zich hier thuis kunnen voelen",.

Na de sluiting door Thales van bowlingrestaurant De Zegger eind 2015 was Eugène na 31 dienstjaren zijn baan als chef-kok kwijt. Brian Raamsteeboers en Kimberley Alferink draaien al enkele jaren mee in De Blanckenborgh als respectievelijk kok en gastvrouw. Zij vormen ook de spil in het restaurant. Eugène wil als 'vliegende keep' fungeren en springt bij waar nodig is.

Het restaurantgedeelte behoudt voorlopig zijn klassieke sfeer. De bar krijgt een make-over. "Het wordt een kitchenbar, met een hippe uitstraling. Afgestemd op een jong publiek van zeg maar 30-plus. Voor gasten die aan de zogeheten chefs table zitten worden speciale gerechtjes bereid die ze zelf kunnen afhalen in de keuken. Zo ontstaat er een leuke interactie met de keukenbrigade."

Ook willen ze de lunch steviger op de kaart zetten en hierbij het terras uitdrukkelijk betrekken. Brian geeft aan; "We willen ons onderscheiden met bijzondere gerechten maar als gasten erom vragen, is er ook een broodje kroket of een uitsmijter."

Vanwege de interne verbouwing van de bar is De Blanckenborgh van 1 tot en met 5 april gesloten.

Bron, TC Tubantia



8 Twentse chef-koks koken 'From Farm to Fork' op horecabeurs Hartelijk Horeca

'Eten van Dichtbij' centraal op 10 en 11 april in Hazemeijer Hengelo

De vraag naar gezond & lekker eten met een verhaal en Eten van Dichtbij blijft groeien. Restaurantgasten en consumenten maken in toenemende mate bewustere menukeuzes die duurzaam, seizoensgebonden en lokaal zijn. Hartelijk Horeca speelt hier op in met een inspirerend kookprogramma tijdens de tweede editie van deze vakbeurs voor horecaprofessionals.

Kookdemo's met Twentse streekproducten

Acht chef-koks uit de regio gaan in acht sessies van 90 minuten black-box/improvisatie koken vanuit het FEG kookeiland. Vier chefs op maandag, vier op dinsdag. Alle chefs beginnen hun kooksessie door eerst te 'shoppen' op de Hartelijk Horeca Markt terwijl gastheer Nico Dingemans de chefs, de boeren en de leveranciers interviewt. De chefs hebben keuze uit verse producten van de Twentse Streekproducten Organisatie, Bolscher meer dan vlees, Deli XL en Middelkamp Vis. Aan het eind van elke sessie worden 20 fingerfood gerechten aan de beursbezoekers uitgedeeld. Ook worden er twee exclusieve horecaprimeurs van Twentse bodem gepresenteerd: de nieuwe zomercocktail en een duurzaam dessert.

Culinaire beleving en opening door Michelinchefs

De deelnemende chefs zijn Michael Baas van De Oude Apotheek uit Losser, Rob Fiselier van Landgoed De Holtweijde uit Lattrop, Joris ten Wolde van QuaKoken uit Oldenzaal, Linda Baas van Lillyfood chocolade & patisserie uit Borne, Vincent Beekhuizen van Intenzo uit Hengelo, Hans ter Huurne van Droste's uit Tubbergen, Junior Rijkschroeff met Maarten Roelofs van Restaurant & Tuinderij De Basis uit Enschede en een sessie over Slow Cocktails en Slow Snacks als afsluiter.

Diverse chefs hebben een Bib Gourmand, een topnotering in de Lekker500 of Tubantia, of zijn lid van Slow Food Twente, Euro-Toques Nederland, Twente Culinaire en/of de Twentse Alliantie van Ambachtelijke Chefs.

Als start-schot worden de kookdemo's op maandag 10 april om 11:30 uur speciaal geopend door SVH Meesterkok Michel van Riswijk en chef de cuisine Matthijs Mulder van Landhuishotel De Bloemenbeek (bekroond met 1 Michelinster) uit De Lutte. Beide chefs staan in het nieuwe boek *From Farm to Fork in the Netherlands* en nemen sinds 2014 deel aan kookdemo's georganiseerd door Dingemans op culinaire vakbeurzen in de Jaarbeurs Utrecht en de RAI Amsterdam.

Thema: Van Boer tot Bord in Twente. Het tweedaagse programma is samengesteld door **Nico Dingemans** (Tevens bron van dit artikel).

Openingstijden:

Maandag 10 april 2017 van 11.00 - 18.00 uur

Dinsdag 11 april 2017 van 11.00 - 18.00 uur

Adres:

Industriehal Hazemeijer

F. Hazemeijerstraat 400

7555 RJ Hengelo

From Farm to Fork The Netherlands.

Yes, het boek is klaar! Na 1,5 jaar werk en een culinaire reis Van Boer tot Bord door alle 12 provincies ligt **From Farm To Fork in the Netherlands** eindelijk bij de drukker. Nu bestelbaar via het oranje winkelwagentje, vanaf 30 maart leverbaar. En eerlijk is eerlijk: wij hopen dat we jou binnenkort tot lezer mogen rekenen. Voor dit lijvige *coffee table book*

houden we de prijs zacht € 29,95 plus verzendkosten.

Benieuwd hoe het boek eruit ziet? Bekijk dan onze nieuwe [brochure](#). Lees hieronder ook over de mini-lancering van afgelopen januari in de RAI Amsterdam.



Jaarplanning seizoen 2016 – 2017

Tijdens de ledenvergadering hebben we wederom gevraagd naar de voorkeurdag voor de bijeenkomsten. De meeste leden gaven ook nu weer de voorkeur aan de maandag of dinsdag. Hiermee zullen we rekening blijven houden. Onder voorbehoud hebben we weer een volle agenda voor het komende seizoen. Zoals je ziet hebben we nog niet alle locaties vastgelegd. Help jij ons invulling te geven?

Laatste bijeenkomst van dit seizoen:

Maandag 12 juni 2017

Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en voorafgaand de algemene ledenvergadering. Agendapunten kunnen tot 1 week voor de vergadering schriftelijk worden ingediend bij het secretariaat.

(De partners worden voor deze bijeenkomst ook uitgenodigd)

Locatie en uitnodiging volgen.

NIEUWE LEDEN

Heb je een collega hebt die net als jij het ambacht hoog in het vaandel heeft staan, laat hem het [aanmeldingsformulier](#) downloaden en invullen.

Er zijn nog 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 het secretariaat; info@twentse-aak.nl.

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

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.

Misschien dat je introducee ook kunt aansporen lid te worden. We willen nog steeds groeien.

Via onze site onder [aanmelden](#) kun je aangeven of je alleen komt of dat je iemand meeneemt.



Pet - Cap - Sloof

De volgende artikelen kun je bestellen via het secretariaat.

Wij willen leden in de gelegenheid stellen om ook in het bezit te komen van deze producten.

Als Alliantie hebben we voor prijswinnaars, relaties of voor "dank-je-wel bij bezoeken" petten, sloven en scula-caps laten borduren met ons logo. Zie foto.

Prijzen:

Onderwijscommissie van het ATG en de Twentse-AAK

Ruim 8 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 nieuwe input van de leden nodig.

Als je mee wilt denken, plaats wilt nemen in de commissie, stuur dan even een berichtje naar info@twentse-aak.nl.

VACATURES

Op dit moment staan er veel vacatures op onze site.

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

| | |
|----------------|--------|
| Haltersloof | €19.75 |
| Baseball pet | € 8.50 |
| Sculacap S-M-L | € 8.50 |



Nieuwe leermiddelen SVH

De opleiding kok en de opleiding gastheer /-vrouw niveau 2-3-4 van het ROC van Twente zijn van plan om met ingang van het schooljaar 2017-2018 te starten met de nieuwe leermiddelen van de SVH.

Een vertrouwde -naam met een nieuw product.

Bekijk de nieuwe (werk)boeken via www.svh.nl.

Tot zover, graag tot de volgende keer.

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



Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, eventueel met een logo in .jpg als bijlage.

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

Vacatures voor leerlingen, niveau 2 - 3 - 4, kunnen gemeld worden via de app "**MijnSBB**". Downloaden en zelf de vacature melden en beheren. Op www.stagemarkt.nl wordt de vacature zichtbaar.

De BPV-docenten van het ROC van Twente verwijzen ook naar deze app.

Het plaatsen van een vacature is voor leden gratis!

Niet leden betalen €30,- maar als zij besluiten lid te worden wordt de vacature gratis geplaatst.