



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

**Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,
Nu al weer de 54e 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.**

We wensen je veel leesplezier.

Alvast voor iedereen een hele fijne vakantie!



Jaarafsluiting met BBQ bij Het Rheins

Maandag 11 juni hebben we, als afsluiting van het seizoen, de jaarlijkse BBQ gehouden. Voorafgaand aan de BBQ hebben we de Algemene ledenvergadering (ALV) gehouden.

Rond de 50 leden en sponsors waren te gast op **Landgoed Het Rheins** in Enter. Samen met **Chiel Bolscher** hebben we per huifkar "**Harry's Farm**" bezocht. Onderweg werden we bijgepraat door Chiel over de omgeving, landbouw, natuur en het vee.

Nabij de grazende Black Angus koeien hebben we de wijnen van "De Wijnmakers" uit Nijverdal mogen proeven. Toen we terug waren op het Rheins heeft Eigenaar Rien Mol samen met Chiel Bolscher het onder de grond gegaarde speenvarken uitgegraven. Heerlijk om zo'n langzaam gegaard speenvarken te proeven. TOP!.

Daarna waren de kolen op temperatuur en hebben we genoten van mooie stukken vlees van **Bolscher** begeleid door de wijnen van het **Twentsch Wijnhuis**.

Iedereen die hieraan heeft meegewerkt, hartelijk dank.

We kunnen terug kijken op een zeer geslaagde middag/avond.

De notulen van de Algemene Ledenvergadering kun je verderop in deze nieuwsbrief nalezen.

Klik [hier](#) voor meer foto's gemaakt door **Annemieke Punte** en **Guus Adema**.



Op pad; Schmidt Zeevis en Koppert Cress

Het is al weer een tijdje geleden maar we willen toch ons uitstapje even in deze nieuwsbrief vermelden. **Maandag 19 maart** zijn we op pad geweest naar Rotterdam en Monster. Om 7 uur is de bus vertrokken met ruim 40 leden richting het westen. In de bus is het ontbijt verzorgd door ons lid **Raymond Nijland**. Heerlijke verse broodjes, 's morgens vers gebakken en super belegd.

Top Raymond!

Rond half 11 waren we op het eerste adres, het nieuwe bedrijf van **Schmidt Zeevis** in Rotterdam. Na een inspirerende rondleiding onder leiding van **Wil van Merkensteijn**, hebben we de lunch daar ook genuttigd.

Vervolgens zijn we doorgereden naar **Koppert Cress** in Monster. Daar werden we opgewacht door **Eric Miete** en het team. Ook daar een inspirerende rondleiding met proeverij.

Rond 4 uur zijn we richting het Oosten gereden om tegen 6 uur aan te komen bij ons lid, Michiel Meinders van het Brodshoes in Rijssen. De dag werd afgesloten met een heerlijk gerecht en een goed glas wijn. Het was geweldige. Volgend jaar, maart 2019 gaan we weer op pad.

Klik [hier](#) voor de foto's gemaakt door **Annemiek Punte** en **Guus Adema**.

Iedereen die hieraan heeft meegewerkt, hartelijk dank.



Jaarplanning seizoen 2018 – 2019

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?

Datum	Onderwerp	Locatie (onder voorbehoud)
10 september 2018	Inspirerende, informerende en uitdagende bijeenkomst bij Erfgoed Bossem in samenwerking met Unilever Food Solutions. Deze bijeenkomst mag je niet missen!	Lattrop
19 of 20 november 2018	Sociale Mediatraining. Hoe maak ik mijn keuken in de media tot een succes.	Locatie volgt
15 januari 2019	Nieuwjaarsbijeenkomst in samenwerking met het ATG	Locatie volgt
18 maart 2019	Op pad naar... (Dit houden we nog even voor ons). Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en voorafgaand de algemene ledenvergadering en een activiteit.	
17 juni 2019	<i>(De partners worden voor deze bijeenkomst ook uitgenodigd)</i>	Wie wil zijn locatie beschikbaar stellen?

Op onze website staat naast het volledige programma van het komende seizoen ook de belangrijke beurzen. Klik [hier](#) voor de webversie van de agenda.



Boek en voorstelling met Thea Kroese

Theatervoorstelling "**De Winterkraaien**" in De Voorveghter in Hardenberg op 1 en 2 november.

VOORSTELLING

Ons bijzonder lid, **Thea Kroese** en haar team, heeft n.a.v het gelijknamige boek een theatervoorstelling gemaakt die enorm aanslaat. Zij verwachten in Hardenberg de 5000ste bezoeker. Het is geen concert, geen musical, geen toneelstuk, maar iets geheel anders. Op grond van het boek *De Winterkraaien* schreven ze liederen, componeerde de zeer deskundige dirigent/componist **Gezinus Veldman**, nieuwe muziek. Thea's collega van RTV-OOST, **Ruud Dilling**, maakte de beelden. Tegen de achtergrond daarvan hoor je de bas-bariton van naam, **Nanco de Vries** en de trompetist (op beugel) **Geerhard Abma** en zingt het Mannenkoor uit Vroomshoop de prachtige liederen. Daartussendoor vertelt Thea de zeven verhalen van de verdronken veenarbeiders.

In 1896 verdronken in het kanaal Almelo-De Haandrik tijdens een vreselijke storm de veenarbeiders. De moeder van de schrijver heeft het meegemaakt en aan haar zoon, de schrijver Aar van de Werfhorst, verteld. Hij schreef in 1946 het boek.

De voorstelling die ze gemaakt hebben is zo indrukwekkend dat je tijdens de avond een speld kunt horen vallen. De mensen komen soms met tranen in de ogen de zaal. Of je wilt of niet, je wordt door de muziek en de zang en de vertellingen meegesleept door het boek. Alsof jij het zelf meemaakte. *Anderhalf uur zonder pauze in volkomen concentratie.*

BOEK

Jullie kunnen het meemaken. Bovendien is er dan ook te koop het nieuwe kookboek van Thea "**Koken met Geschiedenis.**" Gemaakt n.a.v. bovenstaande theatervoorstelling. Geen

streekgerechten, nee dat niet. Heel eigentijds en voor iedereen mogelijk het te bereiden. Thea heeft als gebak bijvoorbeeld een turf gebakken, maar het recept begint met een stukje geschiedenis over de veentijd. Er is een amuse van gerookte zalm, "zot zalmtaartje", dat begint met een tekst over het roken van vis, iets wat men vroeger hier in het veen, veel deed. De vaarten en wijken zaten vol vis en dus maakte men daar dankbaar gebruik van. Gratis immers en dat was in die jaren heel welkom.

Kaarten voor de voorstelling zijn te reserveren bij Klaas Dragt (klaas@dragtmail.nl) Het loopt storm, dus niet uitstellen.



Diploma-uitreiking ROC van Twente 2018

Woensdag 11 juli jl. heeft onze lid Frank stehr, tijdens de diploma-uitreiking van het ROC van Twente bij Hotel van der Valk in Enschede aan 5 geslaagden Zelfstandig Werkend Kok een prijs uitgereikt voor de "meest opmerkelijke leerling(en) 2018".

De prijzen gingen naar:

- * **Julia Lammertink**, Landhuishotel de Bloemenbeek, De Lutte
- * **Michael Mul**, Landgoed de Wilmersberg, De Lutte
- * **Gert-Jan Tempert**, Drostes Dineren en Logeren, Tubbergen
- * **Ruca Tuasela**, landgoed de Holtweijde, Iattrop
- * **Thijs Deters**, Restaurant van der Valk, Enschede

De geslaagden werden beloond voor hun prestatie omdat ze tijdens de "Proeve van Bekwaamheid" op Ambachtelijke wijze een lunch hebben bereid. Als Twentse-AAK zijn er trots op dat studenten lef tonen en bereid zijn te waken dat het Ambacht in Twente niet verloren gaat. Dit is tenslotte ook waar wij als Alliantie voor staan.

Allen kregen een gegraveerd mes, pet en sloof een jaarlidmaatschap bij onze Alliantie aangeboden.

Dinsdag 10 juli zijn bij Restaurant het Seminar in Zenderen de diploma's voor de studenten van de **Cas Spijkers Academie** uitgereikt. Namens de sponsors hebben ook deze studenten een jaarlidmaatschap aangeboden gekregen.

Totaal hebben ongeveer 70 studenten keuken, Kok en Zelfstandig Werkend kok een diploma in ontvangst mogen nemen. Een mooi aantal en we hopen met z'n allen dat ze plezier in het vak houden en lang in de horeca mogen blijven werken!



Vanuit het ROC van Twente

Leidinggevende keuken niveau 4 start!

Komend schooljaar start het ROC van Twente opnieuw met de opleiding Leidinggevende Keuken, niveau 4. Het is een 1,5 tot 2 jarige opleiding, afhankelijk van de vooropleiding. Wil je bijgespijkerd worden op het gebied van leidinggeven, personeelsmanagement, economie, foodcost calculaties, menu-engineering en eventueel een springplank richting het HBO? Dan zou dit wel een mooie gelegenheid zijn om jezelf of je medewerker(s) aan te melden.

Voor meer informatie en inschrijven, klik [HIER](#).

Intentieverklaring - POK - BPVO.

De BBL studenten hebben afgelopen periode een intentieverklaring ontvangen. De meeste studenten hebben deze laten invullen bij hun nieuwe leerbedrijf en ingeleverd op school. Inmiddels zijn ook al heel wat BPVO's (POK) aangemaakt. De POK's worden NIET aan de studenten meegegeven maar per post verzonden. Vraag aan ieder deze POK gelijk in te ondertekenen en (via de student) te retourneren.

Check altijd of je voor de juiste kwalificaties en niveaus erkend bent op je eigen SBB account!
Je komt er door te klikken op het logo hieronder.



**roc van
twente**



Notulen van de Algemene Ledenvergadering

1. Opening

Tom neemt de voorzittershamer over en dankt Gerard Kooiker voor zijn aanwezigheid.

2. Notulen vorige ledenvergadering (26-9-2017), (aanwezig ter inzage) zijn aan alle leden verzonden op 15 december 2017 als onderdeel bij nieuwsbrief 53. Geen reacties op binnengekomen.

3. Mededelingen,

- Benefiet voor de ziekte Huntington, april 2018, was een groot succes. Samen met studenten van het ROC van Twente die het keuzedeel Ondernemend gedrag hebben uitgevoerd is bijna €10.000,- opgehaald.
- Magazine; afgelopen jaar zijn er plannen geweest en gesprekken gevoerd om samen met het ATG een magazine uit te geven. O.a. i.v.m. de hoge kosten en de vraag over het bereik en oplage is besloten hier niet verder mee te gaan.

Als reactie gaan we onderzoeken of een deel van het budget kunnen gebruiken voor een "digitale versie - platform- social media".

- AVG - Portretrecht

Alle leden en sponsors zijn op 28 mei 2018 via de mail geïnformeerd over hoe wij als Alliantie omgaan met de persoonsgegevens. Dit in verband met

de wet Algehele Verordening Gegevensbescherming (AVG). Ook tijdens de ALV is het besproken en is de verklaring akkoord bevonden.

4. Jaarplanning,

- o Agenda 18-19 is vastgesteld en wordt gepubliceerd op de website Twentse-AAK; "op naar 2020"

5. Jaarverslagen

Verslag secretariaat seizoen 2017-2018, geen opmerkingen.

Verslag penningmeester (boekjaar 2017) met kascontrole goedgekeurd.

Opmerking van de penningmeester; na het versturen van de nota voor de jaarlijkse contributie zijn er veel leden die niet binnen de betalingstermijn hun bijdrage voldoen. Verzoek aan ALLE leden dit relatief kleine bedrag (€30.- per persoon per jaar, ook dit jaar geen verhoging!) op tijd te betalen.

6. Invulling bestuur

1. Voorzitter; Gerard Kooiker (aftredend en herkiesbaar??)
2. Secretaris; Tom Scholte op Reimer (nog 3 jaar)
3. Penningmeester; Hans ter Huurne (nog 1 jaar)
4. Plv. Penningmeester; Carlo Langeveld (nog 2 jaar)
5. Lid; Martin Put, (nog 3 jaar)

Gerard Kooiker is onder voorbehoud, in verband met zijn herstel, opnieuw voor een periode van 4 jaar gekozen tot voorzitter van de Alliantie.

7. Rondvraag;

Nico Haarman; wie van de leden zou een demo / gastles willen geven aan het ROC van Twente voor de koks? Aanmelden via het secretariaat. Mail wordt dan doorgestuurd naar Nico.

8. Sluiting 17.55 uur. Met dank aan de aanwezigen en hun inbreng.

Aanwezig waren 26 leden, ambassadeur Jan Leurink en het volledige bestuur.

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.

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 www.stagemarkt.nl of bij de BPV-docenten van het ROC van Twente.

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.



Nieuwe leermiddelen SVH

De opleiding kok en de opleiding gastheer /-vrouw niveau 2 en niveau 3 van het ROC van Twente starten het komende schooljaar met de nieuwe leermiddelen van de SVH. Een vertrouwde -naam met een nieuw product. Bekijk de nieuwe (werk)boeken via www.svh.nl.

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



Wist je dat??

Unilever Food Solutions heeft een inspirerende website met prachtige recepturen, inspirerende gerechten gemaakt door topchefs uit het hele land. Onderwerpen zoals "Trends à la Carte", "duurzaam ondernemen", "allergenen informatie" enz. kun je hier vinden. Kijk op hun website door [hier](#) te klikken.

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.

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.

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

Als welkomstgeschenk ontvangt ieder nieuw lid een prachtige sloof van onze nieuwe sponsor Le Nouveau Chef.

Tot zover, graag tot de volgende keer.
Deze nieuwsbrief en eerdere nieuwsbrieven zijn terug te lezen op onze site www.twentse-aak.nl.



Copyright © 2018 Twentse-AAK, All rights reserved.

Nieuwsbrief nr.54

Our mailing address is:

info@twentse-aak.nl

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)
