



## Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

**Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,  
Hierbij de 55e 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.**

**We wensen je veel leesplezier.**

**Via deze nieuwsbrief wensen wij je heel veel succes, gezondheid, voorspoed, inspiratie en geluk voor 2019!**

### **Social Mediatraining "het Seminar / het Ideaal"**

**Maandag 19 november** hebben we alweer de tweede bijeenkomst van dit seizoen van onze alliantie gehouden. Social media, wie gebruikt het niet? Daarom hebben we deze keer Alwin Zandvoort gevraagd een training te geven met het thema:

#### **Hoe val je met Social Media in de smaak bij jouw doelgroep?**

Onderwerpen die aan bod kwamen waren:

- Social media trends, welke trends zijn er op dat gebied
- De platformen: Facebook, Instagram & LinkedIn, waarbij we de onderstaande punten zijn doorlopen:
  - Creatie: tips mbt het professioneel opbouwen van Social Media accounts
  - Community: tips mbt het op- & uitbouwen van volgers, connecties & leden
  - Content: met welke content bereik je jouw doelstellingen?
  - Webcare: hoe ga je om met negatieve reacties?
- Best practices uit de branche en Praktische tips voor de horeca
- Hoe kun je personeel werven via Social Media?

Voorafgaand werd er door **Said Maher** een uitleg gegeven over de plannen en de inmiddels gerealiseerde doelen van de nieuwe ondernemers. In de pauze werd er een gerechtje geserveerd, bereid door ons lid **Stefan Bekhuis** en zijn team.

Na afloop is er onder het genot van een drankje en hapje nog lang nagepraat.

Alle deelnemers hebben inmiddels een link naar de presentatie van **Alwin Zandvoord** in hun mailbox ontvangen.



## **"Koken met geschiedenis", het nieuwe boek van Thea Kroese**



**Hoe smaakt turf bij de koffie? En waar komt carpaccio vandaan? Thea Kroese heeft donderdag 25 oktober j.l. haar boek 'Koken met geschiedenis' gepresenteerd, waarin elk recept begint met een stukje geschiedenis.**

"Mensen uit de hogere sociale klassen maakten vroeger héérlijke gerechten", vertelt Thea. "Denk aan alle verschillende soorten paté die we hebben, of verschillende gerechten waar fruit in verwerkt is."

Het idee voor het boek is ontstaan naar aanleiding van de theatervoorstelling 'De Winterkraaien'. De voorstelling, gebaseerd op het gelijknamige boek dat midden vorige eeuw is geschreven, trok duizenden bezoekers naar de theaters in Vroomshoop en Hardenberg. Thea Kroese vertelde in de theaters over de verdrinking van veenarbeiders in een heftige storm in 1896.

Tijdens de productie van de theatervoorstelling verdiepte ze zich in de eetgewoonten van die tijd. De geschiedenis van de gerechten en de producten. "Zo'n kookboek bestond nog niet", zegt

Kroese. "Het zijn geen streekgerechten, maar eigentijdse recepten met oude ingrediënten".



### **Bestelinformatie**

Dit boek is verkrijgbaar bij Bruna Vroomshoop en bij de Read Shop in Den Ham en kost € 19,50 in de winkel. Bestellen kan ook door [hier](#) te klikken. Het boek wordt dan thuis per post afgeleverd. Verzendkosten zijn € 4,95

## **Erfgoed Bossem en Unilever Foodsolutions**

**Maandag 10 september** was de aftrap van het nieuwe seizoen en waren we te gast bij ons lid **Martin Höfte** van **Erfgoed Bossem**. Samen met **John Jager** van **Unilever Foodsolutions** hebben we een bijeenkomst / demo / workshop georganiseerd met het thema "**Wat een boer niet kent....**"

Ongeveer 40 leden en sponsors wisten de weg naar Lattrop te vinden. 2 super interessante demo's en een rondleiding over het erf van de biologische boerderij van Dennis Rerink.

De 2 demo's waren:

**Workshop 1.** Unilever laat zien welke oplossingen zij biedt voor de hedendaagse keuken.

Ze bereiden een aantal verse gerechten die we uiteraard kunnen proeven.

**Workshop 2.** Koeboer Dennis en kok Martin geven een inkijk in het boerenleven. Dennis vertelt met toewijding over de Brandrode runden en Martin laat iets proeven vanaf de Oklahoma Smoker.

Tijdens het proeven heeft TSO (Twentse streekproductenorganisatie) uitleg gegeven welke bijzondere producten zij aanbiedt inclusief de logistieke organisatie.

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



## Nieuwjaarsbijeenkomst bij de Twentse bierbrouwerij op DINSDAG 15 januari 2019

**Dinsdag 15 januari 2019** organiseren we wederom de nieuwjaarsbijeenkomst samen met het Twens gastheerschap - ATG. Deze keer zijn we te gast bij Frank Hendriks van de **Twentse bierbrouwerij** in Hengelo. Frank is met het bedrijf verhuisd naar een nieuwe plek in Hengelo. Waar eerst restaurant de Zegger was is in de prachtige oude boerderij een stoere brouwerij gebouwd. Het restaurant is hip ingericht en ze gebruiken voornamelijk Twentse Producten. Ontvangst is vanaf 18.00 uur. Zien we jou ook dit jaar op de nieuwjaarsbijeenkomst? De uitnodigingen zijn verzonden en aanmelden kan via onze website [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl).

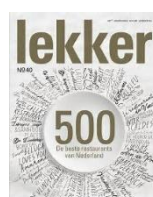


## CULINAIRE GIDSEN

In de maanden november en december zijn verschillende restaurantgidsen verschenen waaronder de **Gault Millau**, de **Lekker**, de **Bib Gourmand** en de **Michelingids**.

Via de link [kokswereld](#) kun je alles over de verschillende vermeldingen in de gidsen nog eens terug lezen.

Diverse leden van onze Alliantie zijn weer genoemd. Onze felicitaties gaan uit naar iedereen die op welke manier dan ook in de "prijzen" is gevallen.



## Jaarplanning seizoen 2018 – 2019

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?

<b>Datum</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Locatie (onder voorbehoud)</b>
<b>15 januari 2019</b>	Nieuwjaarsbijeenkomst in samenwerking met het ATG	<b>Twentse Bierbrouwerij</b> Hengelo (O)
<b>18 maart 2019</b>	Op pad naar... Er zijn plannen maar we willen het nog even voor ons houden tot de definitieve afspraken rond hebben.	
<b>17 juni 2019</b>	Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en voorafgaand de algemene ledenvergadering	<b>Hertmes Ambacht</b> in Hertme

Op onze website staat naast het volledige programma van het komende seizoen ook de

belangrijke (horeca-)beurzen. Klik [hier](#) voor de webversie van de agenda.

## Annemieke Punte "Bijzonder lid" Twentse-AAK

Dinsdag 23 oktober hebben we aan **Annemieke Punte** een bijzonder lidmaatschap aangeboden.



Annemieke is, zoals ze zelf aangeeft "een spin in het culinaire web".

Ze draagt de Alliantie, het ambacht en de Twentse streekproducten een warm hart toe, is betrokken en inspireert collega's.

Daarnaast motiveert zij collega's lid te worden van onze Alliantie. Op de bijeenkomsten maakt zij veel foto's die wij mogen gebruiken en op de website mogen plaatsen.



Kortom een ambassadrice voor de Twentse kokswereld. Bezoek haar website door [hier](#) te klikken.

## Nieuwe sponsor??

Er is nog ruimte voor een nieuwe sponsor.

Wie wil participeren bij onze Alliantie?

Informatie en mogelijkheden via

[info@twentse-aaak.nl](mailto:info@twentse-aaak.nl).

Als jij een sponsor aanbrengt bieden wij je

een jaar lang gratis lidmaatschap aan

(inclusief eigen bijdrage voor de

bijeenkomsten).

## VACATURES

Op dit moment staan er veel vacatures op

onze site.

## Onderwijscommissie

### Twentse-AAK

#### **Vanuit SBB**

Het erkenningsreglement is aangepast per 01

augustus 2018. Het erkenningsreglement is

terug te vinden op de website van SBB,

[www.s-bb.nl](http://www.s-bb.nl).

Een aantal aanpassingen zijn:

- (leer)werkzaamheden moeten plaatsvinden in eigen arbeidsorganisatie.

- toetsing van buitenlandse leerbedrijven

door buitenlandse partners.

- de erkenning van een leerbedrijf vervalt na vier jaar als er geen BOL en/of BBL studenten geregistreerd staan.

- als de veilige leeromgeving in het geding is dan is het mogelijk het leerbedrijf (tijdelijk)



Heb je zelf een **vacature** meld deze dan bij het secretariaat, [info@twentse-aak.nl](mailto: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](http://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.

## 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

te schorsen als leerbedrijf.

We zijn nog op zoek naar leden die willen plaatsnemen in de **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](mailto:info@twentse-aak.nl).



## 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](mailto:info@twentse-aak.nl).

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

meeneemt.



Tot zover, graag tot de volgende keer.  
Deze nieuwsbrief en eerdere nieuwsbrieven zijn terug te lezen op  
onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl).



---

*Copyright © 2018 Twentse-AAK, All rights reserved.*

Nieuwsbrief nr.55

**Our mailing address is:**

[info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl)

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