



# Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

**Beste lid en / van sponsor van de TWENTSE AAK,  
Hierbij de 57e nieuwsbrief van de Twentse-AAK. Daarmee 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 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 2020!**



## **Nieuwjaarsbijeenkomst bij Almelounge Businessclub HERACLES op maandag 20 januari 2020**

**Maandag 20 januari 2020** organiseren we wederom de nieuwjaarsbijeenkomst samen met het Twens gastheerschap - ATG.

Deze keer zijn we te gast bij de **Almelounge Businessclub** in stadion "Erve Asito" van **Heracles**.

Onze sponsor **Jos Rouwen** van Bureau Q-Linaire heeft samen met André Zoer de organisatie op zich genomen.

Jos is naast zijn drukken baan als ondernemer ook kok van de KNVB voor English Junioren elftal.

Als speciale gast zal **Jacco Roozenberg**, chef-kok **KNVB-Campus**, ons zelfs meenemen in "Scoren met Voeding".

*Alle aanwezige leden en sponsoren van de Twentse-AAK ontvangen na afloop van de bijeenkomst het gelijknamige boek, geschreven door Jacco Roozenberg. Dit ter gelegenheid van het 15 jarig bestaan van de Alliantie .*

Ontvangst vanaf 17.30 uur.

De uitnodigingen worden rond 20 december verzonden en aanmeld en kan via onze website



## Workshop VEGAN door Gijs Kemmeren

Dinsdag 19 november hebben we een inspirerende masterclass georganiseerd die is verzorgd door **Gijs Kemmeren**. We waren te gast bij **Rational** in Almelo.

De 50 leden en sponsoren waren aanwezig en hebben met grote interesse geluisterd naar en geproefd van de creaties van Gijs. De reacties waren overweldigend.

Ter informatie:

Gijs Kemmeren is jaren lang chef geweest van Herberg De Kop van 't Land en kreeg daar veel aandacht voor zijn manier van koken met groentes, wildpluk, fermenteren en werken met de oogst uit de moestuin.

Zijn stijl beschrijft hij als volgt:

Vegetarisch eten op een andere manier brengen. Als mensen naar buiten lopen, moet hun beeld veranderd zijn van vegetarisch eten.

We willen geen dingen toevoegen, maar smaken veranderen door andere bereidingstechnieken. Heel veel gebeurt door zelf ontdekken. ”

Gijs Kemmeren, voormalig chef-kok bij Herberg De Kop van 't Land, ziet vegetarisch eten op een heel andere manier dan waarop het leeft bij de gasten. Gijs werkt niet met veel bonen of producten met een hoge voedingswaarde, maar hij is puur creatief aan het koken met groenten. En hij gooit niets weg: “We zijn erg gefocused op 'no waste'. ” Afsnijdsels die drogen we en daar maken we poeders van” aldus Gijs.

Verder fermenteert hij graag en heeft de prachtige dry aged rode biet ontwikkeld.

In 2017 won hij de internationale wedstrijd "**veganistische uitdaging**".

**Meer weten over Gijs, bezoek dan zijn [website](#).**

Hieronder een paar foto's gemaakt door Annemieke Punte. Klik [hier](#) voor meer foto's van deze avond.



## Inspiratie bij de HANOS in Hengelo

Maandag 17 september waren we uitgenodigd door Steven Hugen om een introductie in de nieuwe keuken van de **HANOS** in Hengelo te brengen. Ruim 60 leden en sponsors hadden zich opgegeven.

Henri Troost, Garry de Boer en Nick Schutten hebben daar **innoverende** en **inspirerende** masterclasses gegeven. Afwisselende gerechtjes werden vergezeld door een goed glas wijn.

Voorafgaand aan de masterclass zijn we per bus vertrokken richting Markelo om daar een bezoek te brengen aan **Wildhoeve Angus** van Roy Ottink. Zijn visie over het houden van Black Angus koeien, de voeding en de kwaliteitskenmerken van vlees was een mooie inleiding voor de masterclasses. Op de boerderij mochten we alvast enkele verrassende gerechtjes proeven.

Nogmaals dank aan de medewerkers van de HANOS en Roy Ottink voor een fantastische middag / avond. Klik [hier](#) voor meer foto's gemaakt door Annemieke Punte.





## CULINAIRE GIDSEN 2019-2020

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 2019 - 2020

Tijdens de ledenvergadering hebben we wederom gevraagd naar de voorkeursdag voor de contacten. De meeste leden gaven ook nu weer de voorkeur aan de maandag van dinsdag. Wij zullen 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?

datum	Onderwerp	Locatie (onder voorbehoud)
<b>20 januari 2020</b>	Nieuwjaarsbijeenkomst in samenwerking met het ATG	<b>Almelounge Businessclub Almelo</b> <b>Heracles</b>
<b>30 of 31 maart 2020</b>	Op pad naar... Ter gelegenheid van ons 15 jarig bestaan gaan we naar Yerseke. Oesters, mosselen, kreeft enz. zullen deze bijzondere reis de boventoon voeren. Deelname uitsluitend voor leden en sponsoren.	

**15 juni  
2020**

Jaarafsluiting met de traditionele BBQ en "de algemene ledenvergadering".

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.

## **Twents Fonds voor Vakmanschap**

In januari 2019 is het Twents Fonds voor Vakmanschap van start gegaan. Ben je geïnteresseerd om je vaardigheden en kennis te vergroten door een training, cursus of opleiding te volgen? Twijfel je of je voldoende bent toegerust in je eigen functie of in een andere functie? En wil je graag leren, en weet je niet hoe dit aan te pakken? Neem dan contact op!

Zij gaan in gesprek om jouw persoonlijke mogelijkheden te bespreken.

### Criteria :

Je bent woonachtig in Twente

Je wilt een opleiding volgen op maximaal MBO-4 niveau

Geen financiering mogelijk uit fondsen van andere regelingen

Opleider is een erkende instelling

### Budget :

Maximaal € 5.000, - per persoon dat wordt uitgekeerd aan de opleider.

Het doel van het Twents Fonds voor Vakmanschap is een leven lang ontwikkeld ontwikkeld!

Bekijk hier de video: [Twents Fonds voor Vakmanschap .](#)

Voor meer informatie bezoek dan de [site](#) .

## **TWENTSFONDSDVOORVAKMANSCHAP**

## **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](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 verwijderd 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 voor de leden wordt vacature gratis geplaatst.**

## Alle nieuwe leden ontvangen bij inschrijving een prachtige sloof van Le Nouveau Chef!



### Koksbuis Gusto brengt luxe in de keuken

Zo gepassioneerd als koks in de keuken staan, zo bevolgen ontwerpt en produceren Le Nouveau

Chef kleding. Koksbuis Gusto bevat alle ingrediënten waar een koksbuis aan moet voldoen. Koksbuis Gusto is een modieus gesneden koksbuis met een blinde middensluiting. Dit model is gemaakt van een luxe stof die vochtregulerend werkt. Tijdens de warme dagen is dit een aanrader voor elke keuken. De stof is ook kreukvrij en krimpt geproduceerd. De combinatie van de unieke pasvorm en de soepel geplaatste stof met satijnbinding geeft deze buis een zeer luxe uitstraling. Tevens is deze koksbuis ook in een groot model te bestellen.

De Gusto is verkrijgbaar

op [www.lenouveauchef.com](http://www.lenouveauchef.com) in het wit en zwart.

Bekijk ook de mogelijkheden om uw naam en logo op de buis te laten borduren. Voor leden van de Twentse-AAK is er een kortingscode:

TW3NTS3AAK.



## 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.

## Introducées bij de bezoeken

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

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

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

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

## 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!

## Nieuwe sponsor??

Er is nog ruimte voor een nieuwe sponsor.

Wie wil participeren bij onze Alliantie?

Informatie en mogelijkheden via

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

Als jij een sponsor aanbrengt bieden wij je een jaar lang gratis lidmaatschap aan (inclusief eigen bijdrage voor de bijeenkomsten).



**Wij wensen jullie  
hele fijne feestdagen.**

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 © 2019 Twentse-AAK, Alle rechten voorbehouden.*

Nieuwsbrief nr.57

**Ons postadres is:**

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

Wilt u de manier wijzigen waarop u deze e-mails ontvangt?  
U kunt [uw voorkeuren bijwerken](#) of u [afmelden voor deze lijst](#)

