



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Nu al weer de twintigste nieuwsbrief.

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

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

De vakantie zit er weer op. Menigeen heeft de accu kunnen opladen en voor degene die heeft gewerkt hopen we dat zij goede zaken hebben kunnen doen.

We staan weer voor een nieuw seizoen van de Alliantie. We vertrouwen er op dat deze net zo succesvol zal zijn als het afgelopen jaar.

Bij het nieuwe jaar hoort ook weer de jaarlijkse bijdrage.

Jullie kunnen dus binnenkort post van onze penningmeester verwachten.

We hebben het afgelopen seizoen afgesloten bij **Pregel** waar Gerald Morshuis ons uitstekend heeft ontvangen. Vervolgens zijn we gast geweest van **Restaurant 't Oale Bakkershoes** in Hertme waar we door **Arjen Löwenthal** voortreffelijk zijn ontvangen.

Onze complimenten gaan naar Gerald, Arjen en de medewerkers en nogmaals hartelijk dank hiervoor.

De ledenvergadering voorafgaand aan de BBQ is dit jaar zeer goed bezocht. Daarin werd oa. medewerking gevraagd voor het organiseren van een bijeenkomst of andere activiteiten. Hierop zijn een aantal reacties toegezegd. 2 leden hebben de kascontrole uitgevoerd en alle werkzaamheden, de administratie van de penningmeester zijn goed bevonden.

Foto's van deze bijeenkomst zijn te vinden op onze site www.Twentse-AAK.nl

Op de **diploma-uitreiking** van her ROC van Twente heeft onze voorzitter Gerard Kooiker namens de Alliantie de prijs, **de meest in het oog springende leerling**, uitgereikt aan twee leerlingen, **Nick Spolder en Patrick Wu**, beide werkzaam in Hotel Restaurant de Bloemenbeek in De Lutte.

Beide vielen op door de manier van werken, houding (afpraak is afspraak), kennis en enthousiasme.

Daarbij hebben beide de niveau 3 opleiding in 1 jaar afgerond.

Naast de gifts van ons, (sloof, pet, pen) kreeg hij ook een gegraveerde bokaal, een jaar aspirant lidmaatschap en een stage bij onze ambassadeur **Martin Kruihof**, van restaurant de **Lindenhof**, te **Giethoorn**.

Nick en Patrick van harte gefeliciteerd en veel plezier als aspirant-lid bij onze Alliantie.

Namens de adviseurs van **Kenwerk** kregen we de vraag of er bedrijven zijn die zich willen aanmelden of een bedrijf willen voordragen als **leerbedrijf van het jaar**. Op de website, www.kenwerk.nl, staat een filmpje en een presentatie. Een bedrijf uit Twente nomineren levert weer extra aandacht op voor onze regio!!.

Aanmelden kan nog tot 1 oktober a.s.

Tevens werd door Kenwerk gevraagd of er leden zijn die willen deelnemen aan de **klankbordgroepen** voor de landelijke ontwikkeling van **Examens** van de SHE. **In bijlage de uitnodiging hiervan.**

Op 21 september start het ROC van Twente de **Cas Spijkers Academie (CSA)**, een opleiding voor culinair toptalent.

Er wordt gestart met een opleiding Zelfstandig Werkend Kok (niveau 3) en een opleiding Leidinggevende Keuken (niveau 4).

Tevens wordt in samenwerking met **Thérèse Boer** een gastheer/-vrouw opleiding gestart.

De deelnemers zijn inmiddels gecast en ingeschreven. De voorlopige locatie is **Hotel Restaurant de Lutt** in de Lutte.

Cas Spijkers zal naast diverse professionals maandelijks aanwezig zijn om met de deelnemers koken.

Een van de speerpunten van de opleiding is de praktijk die opgedaan wordt, voorafgegaan door demonstraties en

workshops door diverse landelijk bekende professionals.

Voor de opleiding is de CSA nog op zoek naar leden van de Alliantie die een demo / presentatie zouden willen geven.

Indien je daaraan mee wilt doen, laat het dan weten via info@twentse-aak.nl.

Dinsdag 29 september is de eerste bijeenkomst van dit seizoen. We zijn **vanaf 14.00** uur uitgenodigd bij de firma Bolscher in Enschede.

Er is bewust gekozen voor een **middagprogramma** om het vleesbedrijf in volle productie te zien.

Na een rondleiding en een demonstratie kunnen we de verschillende vleesdelen ook proeven.

Binnenkort volgt de schriftelijke uitnodiging. Houdt alvast de datum vrij!! Wij hopen op een grote opkomst!

Donderdag 8 oktober vinden op de **markt** in **Almelo** voor de derde keer de **kookwedstrijden** plaats.

Het initiatief van de Almeloze markt en de Alliantie zal voor leerlingen van het ROC het toneel zijn

voor een spannende wedstrijd.

De leerlingen worden komende weken op school gevraagd / aangespoord mee te doen.

Er is bewust gekozen voor de donderdag zodat veel leden en hun leerlingen daarbij aanwezig kunnen zijn.

Er zal worden gekookt in **2 sessies** waarbij 2 deelnemers als koppel zullen strijden om een prachtige verzilverde bokaal, de eer en een oorkonde. De opdracht wordt ter plaatse uitgereikt.

De eerste sessie is voor leerlingen van **niveau 2** en de tweede sessie is voor leerlingen van **niveau 3**.

Van de deelnemers wordt verwacht dat ze **binnen 2,5 uur 2 gerechten bereiden voor 4 personen**.

Het is de bedoeling dat de deelnemers voorafgaand aan hun opdracht beginnen met het verzamelen en/of inkopen van de producten op de markt zelf.

Indien je iemand weet die mee wil doen of mee wilt werken laat het dan even weten via info@twentse-aak.nl.

Donderdag 26 november zullen we samen met het **Twents Gastheerschap** en met initiatiefnemers

Carlo Langeveld van onze sponsor Eshuis en Gerard Kooiker een benefietdiner organiseren op

Landgoed de Holtweijde te Lattrop.

Dit diner met de passende naam "**Twentedinner voor kids met reuma**" zal binnenkort veel aandacht in de (landelijke) pers krijgen. Veel bedrijven (waaronder een aantal van onze sponsoren) hebben toegezegd mee te willen werken aan deze avond.

Wij zoeken dus ook 10 leden (naast het bestuur) die deze dag willen mee werken.

Het streven is dat 100% van de opbrengst (dus alles gesponsord!!) ten goede komt aan onderzoeken voor kinderen met reuma. Je kunt je nu alvast aanmelden via info@twentse-aak.nl.

Binnenkort meer informatie op onze site en via de mail.

Het Programma voor het komende seizoen zal zijn (onder voorbehoud van wijzigingen):

29 september Bedrijfsbezoek en proeverij bij Slagerij Bolscher in Enschede

9 oktober Kookwedstrijd Markt Almelo en presentatie Twente Culinair

26 november Benefiet diner tgv Reumafonds voor kinderen, programma volgt

19 januari Nieuwjaarsbijeenkomst, locatie??

17 of 18 maart Bijeenkomst bij de Twentse Welle olv Thea Kroese, programma volgt

8 of 9 juni Jaarafsluiting met ledenvergadering en een BBQ, locatie??

In juni vieren we ook ons eerste lustrum!!

Hou de agenda van de site in de gaten, daarop zullen we zo spoedig mogelijk het programma plaatsen.

Indien je zelf een idee hebt voor een bijeenkomst laat het dan weten aan de leden van de

activiteitencommissie Miranda Tijink, Thea Kroese en Tom Scholte op Reimer