



# Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Nu al weer de drieëntwintigste 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.

## TWENTSE WELLE 17 MAART

**Woensdag 17 maart** j.l. hadden we de bijeenkomst die geïnitieerd was door **Thea Kroese** bij de **Twentse Welle** in **Enschede**. Een prachtig museum met een geweldige gids in de persoon van Thea zelf.

Een boeiende middag met veel oog voor de Twentse gebruiken, materialen en de Twentse taal.

Zeker de moeite waard om nogmaals naar toe te gaan.

Thea bedankt voor de uitnodiging en de rondleiding..

Na de rondleiding zijn we naar **La Petit Bouffe** van **Johan en Marjan de Groot** geweest. Mooie en vooral

smakelijke gerechtjes met bijpassende wijnen van het Twentsch Wijnhuis maakte de avond compleet.

Johan en Marjan bedankt dat jullie ons wilden ontvangen.

Kijk binnenkort op onze site [www.twentse/aak.nl](http://www.twentse/aak.nl) voor de foto's.

## EERSTE LUSTRUM TWENTSE-AAK

Zoals eerder aangekondigd willen we ons **eerste lustrum** op een feestelijke, originele en passende wijze

viëren. **Dinsdag 8 juni** staat hiervoor gepland. Willen jullie nu vast rekening houden met deze datum.

We rekenen op een grote opkomst!

Indien iemand van jullie nog een invulling willen geven aan deze middag / avond. Laat het ons dan weten

via [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl) en we zullen contact met je opnemen.

## NECON WEDSRTRIJD

Na de succesvolle Sills masters zijn er ook wedstrijden geweest op de **Scholingsboulevard** in **Enschede**

georganiseerd door de **NECON**. Vrijdag **12 maart** gingen leerlingen van de Twentse VMBO scholen met

een consumptieve opleiding de strijd aan tegen elkaar.

Zoals al vele jaren zijn wij als Alliantie zijdelings ook betrokken bij de wedstrijden middels juryleden.

Dit jaar hebben **Marc Meulenbelt** en **Mark Tukker** gejureerd.

Onze voorzitter **Gerard Kooiker** heeft nadien enkele prijzen aangeboden aan de winnaars bestaande uit

een messenset, een **T-AAK sloof** en een **T-AAK cap**.

Op de site van de NECON <http://www.necon-htv.com/index-3.html> vindt je een foto-impressie van die dag.

## HORECA SYMPOSIUM

Op dit moment zijn de besturen van de **Twentse AAK** en het **Twents Gastheerschap (ATG)** met elkaar in gesprek voor het organiseren van een tweede **Twents Horeca Symposium**. Het idee is een **Symposium** met deelname van Twentse AAK, ATG, Twents Bureau Toerisme, Hotel Overleg Twente en Regio Twente. Het doel van dit symposium is om Twente en de beroepenverenigingen Twentse-AAK - ATG beter op de kaart te zetten en zal naar alle waarschijnlijkheid plaatsvinden in september. Nadere informatie volgt zo spoedig mogelijk hierover

## WEDSTRIJD HORECATALENT ACHTERHOEK

Nog meer wedstrijdnieuws:

Op **dinsdag 9 maart 2010** zijn in het kasteel "**Huize Ruurlo**" te Ruurlo de culinaire wedstrijden **Horeca talent Achterhoek & demonstraties** gehouden. Tijdens deze wedstrijden zijn verschillende prijzen

naar studenten van het **ROC van Twente** en het Horeca bedrijfsleven gegaan.

Kijk op [www.horecatalentachterhoek.nl](http://www.horecatalentachterhoek.nl)

Bij de wedstrijden **basis kok** ging de eerste prijs naar Kees Krabbe, werkzaam bij Restaurant La Cucina.

Bij de restaurant wedstrijden **basis gastvrouw/gastheer** veroverde Esin Gülseren, ook werkzaam bij Restaurant La Cucina in Enschede (voorheen Bistro La Cuisine), de eerste plaats.

Bij de restaurant wedstrijden **voor zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw** behaalde **Bram Faber (Cas**

**Spijkers Academie)** de eerste prijs. Bram is werkzaam bij Landgoed de Holtweijde in Lattrop.

In de combinatie wedstrijd Praktijkopleider keuken met Leerling keuken behaalden **Sjors Riewald** en Arjan Kok de eerste plaats. Beiden werken bij **HR de Broeierd in Enschede**.

## PROFESSIONALS VOOR SMAAKPANEL GEVRAAGD

Verzoek van het **Foodatelier** (onderdeel van het vroegere INFODISH) te ENSCHEDE:

Met regelmaat ontwikkelen zij producten voor klanten of in eigen beheer.

**Geur, kleur, smaak en textuur** spelen een belangrijke rol bij nieuwe producten.

Voor het beoordelen van deze producten zijn zij op zoek naar professionals die in het **smaakpanel** plaats willen nemen.

Heb je passie en geef je graag je mening over nieuwe producten, dan kun je aanmelden via

[info@hetfoodatelier.nl](mailto:info@hetfoodatelier.nl) onder vermelding van **aanmelding panel voor professionals**.

Vermeld daarbij ook dat je lid bent van de **Twente-AAK**.

## ZILVER OP AMERICAN SKILLS

Nog meer wedstrijdnieuws: (het houdt niet op!)

Anne Hövels uit Neede (20), studente van de **Cas Spijkers Academie** van het **ROC van Twente**, heeft zilver

behaald op de AmericanSkills, de Amerikaanse kampioenschappen voor het vakmanschap en tevens plaatsingswedstrijden voor de **WorldSkills Londen 2011**.

Anne Hövels werd tweede op het onderdeel Restaurantservice.

De AmericanSkills vonden plaats van 10 t/m 13 maart in **Rio de Janeiro in Brazilië**.

Meer dan 500 kandidaten streden daar om zich de beste in hun vak te mogen noemen.

**Anne werkt bij Droste's Dineren en Logeren in Tubbergen**

## HOM STUDENTEN MAKEN RECEPTENBOEKJE

Studenten van de **opleiding Horeca Ondernemer/Manager** koken tijdens de themawEEK van **29 maart t/m 1 april** op het ROC van Twente met enkele van onze leden.

**Eric de Mönnink** (restaurant **De Swarte Ruijter** in Holten), **Willem Dankers** (van Dorset Mansion House

in Borne), **Gerard Kooiker** (van **Landgoed de Holtweijde** in De Lutte) en **Freddy Cusell**

(van **Square Gastronomie** in Hengelo) werken hieraan mee.

De leden maakten samen met de studenten recepturen, calculaties en zij koken de exclusieve vijfgangen diners. In samenspraak met de vinologen van het Twentsch Wijnhuis zijn de wijnen geselecteerd. Als onderdeel van de themaweek hebben studenten met de leden een **receptenboekje** geschreven. **Donderdagavond 1 april** zal het receptenboekje officieel worden gepresenteerd.

### **GEVRAAGD; DEMO-KOK IN KOSOVO**

Binnengekomen vraag van ons bijzonder lid **Adriaan Ruiter**.

De directeur van de US KvK in **Kosovo** wil een Hospitality event organiseren in Kosovo in **september/oktober**.

De vraag is om op één dag meerdere kleine trainingen te geven aan belangstellende uit Kosovo, Bijvoorbeeld aan werkenden, ondernemers enz. in de Hotel & Catering industrie.

Het zou gaan om **demonstraties** van 4 x een half uur.

Men wil in dat land de toeristische sector uitbreiden maar men mist de nodige kennis.

Wat is de tijdsinspanning voor jou? Denk aan 3 dagen onderweg en vooraf de voorbereiding thuis. (geen moeilijke dingen). Informatie bij Aad Ruiter [aadenann.ruiter@home.nl](mailto:aadenann.ruiter@home.nl)

### **TOPPERS VOOR DE CAS SPIJKERS ACADEMIE**

**Herhaald verzoek:**

Vanaf **maart** (en soms al eerder) gaan de BBL leerlingen (keuken en bediening) van het ROC solliciteren.

Daar zullen ongetwijfeld "**toppertjes**" tussen zitten.

Voor deze leerlingen is het afgelopen jaar de **Cas Spijkers Academie** gestart.

Voor komend jaar zijn ook weer een aantal plaatsen beschikbaar in de opleidingen **keuken** en **bediening**,

niveau 3 en de niveau 4.

Indien je een geschikte kandidaat hebt voor deze opleiding, motiveer hem/haar om zich aan te melden.

Na aanmelding volgt er een casting en intake door **Cas Spijkers** zelf.

Voor meer informatie kun je kijken op [www.rocvantwente.nl/csa](http://www.rocvantwente.nl/csa)

**Tot zover deze nieuwsbrief.**

**Kopij voor de volgende nieuwsbrief graag voor 30 april aanleveren via [inf@twentse-aak.nl](mailto:inf@twentse-aak.nl)**