



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Nu al weer de 32^e 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.

WEBSITE Twents-AAK

Door updateproblemen is onze site www.twentse-aak.nl al een tijdje niet volledig. We vragen jullie om je geduld en doen er alles aan om dit probleem zo spoedig mogelijk op te lossen. Zodra de site weer optimaal is laten we dit natuurlijk, via de mail, weten.

NIEUWJAARSBIJEENKOMST

Maandag 23 januari hebben we, samen met de Alliantie Twents Gastheerschap, bij **Restaurant de Blanckenborgh** in Haaksbergen de Nieuwjaarsbijeenkomst gehouden.

We hadden samen een zeer goede opkomst en de sfeer was uitstekend. De prima gerechtjes met de wijnen van het Twentsch Wijnhuis enz. maakten de avond tot een feest.

Jasper Brinkman en **Henk Beumer**, hartelijk dank, namens alle leden en sponsoren, voor de geweldige verzorging van deze bijeenkomst. Fijn dat jullie ons wilden ontvangen. Zodra de site weer optimaal is worden de foto's van deze avond op de site geplaatst.

VOORJAARS BIJEENKOMST / UITSTAPJE

Op **dinsdag 20 maart** staat een volgende bijeenkomst gepland. Het wordt net als vorig jaar, het bezoek aan Yerseke, een fantastische trip.

Deze keer gaan we naar de **proefkeukens** van **UNILEVER** in **Rotterdam**. **Joris ten Wolde** zal samen met een paar bekende chefs samen het programma maken.

De voorbereidingen zijn in volle gang maar we kunnen wel vast verklappen dat het een zeer interessante dag gaat worden! Meer willen we er nog niet over kwijt maar reserveer alvast ruimte in je agenda. Uitnodiging en definitief programma volgt zo spoedig mogelijk.

WEDSTIJDEN.....

VOORRONDEN NATIONALE KAMPIOENSCHAPPEN

Vrijdag 10 februari 2012 zijn in de keukens van het ROC van Twente de voorronden voor het Nationaal Kampioenschap bij de Skills in Rotterdam.



Voor deze dag zijn ook leden van de Twentse-AAK gevraagd te jureren. Het is ook mogelijk dat een leerling van jou mee doet.

Wij wensen iedereen veel succes met de voorbereiding en de wedstrijd.

Voor meer informatie, kijk op:

<http://www.svh.nl/campagnes/NKHoreca/Pages/SVHNKHoreca.aspx>

NECON / VMBO

Op **donderdag 16 februari** organiseren de samenwerkende VMBO scholen onder de naam **NeCON** vakwedstrijden op het **Twents Carmelcollege** aan de Potskampstraat te Oldenzaal.



Voor de **NeCON** (Netwerk Consumptief Oost-Nederland) is het jaarlijkse hoogtepunt altijd weer de vakwedstrijden. De regionale vakwedstrijden hebben naast een samenbindend karakter ook als doel enthousiasmeren en niveaubewaking met als hoofddoel de leerlingen uit het VMBO en PRO onderwijs nadrukkelijker voor het voetlicht te brengen.

Evenals voorgaande jaren zullen enkele leden gaan jureren en worden prijzen voor de winnaars beschikbaar gesteld door onze Allantie. De prijs zal 's middags uitgereikt worden door **Lars van Galen**.

Kijk op <http://www.necon-htv.com/NeCON/HOME.html> voor meer informatie.

Horeca Talentendag Achterhoek

Op **dinsdag 6 maart 2012** van 9.30 uur tot 16.00 uur organiseert de Stichting Horecatalent Achterhoek (**SHA**) wederom de Horeca Talentendag. Het evenement vindt plaats in de **Orangerie 'Huize Ruurlo'** in Ruurlo.

Koks, gastheren en gastvrouwen in opleiding en leermeesters strijden deze dag om de prestigieuze titel 'Horecatalent'.

Doel van de wedstrijden is om de motivatie van studenten een extra impuls te geven en hen te stimuleren in hun vak. In **bijlage** de bochure over deze wedstrijd. Meedoen?? Gewoon aanmelden!

Eerste Cas Spijkers Academie Trofee voor Emiel Kwekkeboom

Koken met liefde, zoals Cas Spijkers dat altijd riep, dat zie je terug bij hem.

De jury was duidelijk in het oordeel over de winnaar van de eerste **Cas Spijkers Academie Trofee**.

De prijs ging naar een Emiel Kwekkeboom, leerling van Lars van Galen.



Op de slotdag van de Horecava werd de **Cas Spijkers Academie Trofee** uitgereikt, een prijs genoemd naar de Kookgrootheid die op 29 oktober 2011 overleed.

Voor meer informatie, klik op:

<http://www.missethoreca.nl/1088996/restaurant/restaurant-nieuws/EersteCasSpijkersAcademieTrofeeVoorEmielKwekkeboom.htm>

Mark Plagge, ROC-student wint Food Innovation Battle 2012

Op dinsdag 31 januari jl. is **Mark Plagge**, student van de opleiding Zelfstandig werkend kok aan het ROC van Twente,

En werkzaam bij Rodenbach in Enschede, uitgeroepen tot de winnaar van de Food Innovation Battle.

Dit werd bekendgemaakt op het Columbusplein van de BBB Horecavakbeurs in Maastricht.



Mark Plagge behoorde met **Jelle Haverkorn**, ook student van de opleiding Zelfstandig werkend kok van het

ROC van Twente tot de finalisten. Tijdens de Horecava moesten de finalisten een gerecht met kalfsvlees bereiden.

Het gerecht was een variatie op een gerecht van tweesterrenchef Paul van de Bunt.

Voor meer informatie, klik op :

http://www.horecaentree.nl/home/8800-Mark_Plagge_wint_Food_Innovation_Battle.html

**Het gaat best wel goed met de talenten in Twente.
Laten we proberen dit samen vol te houden!**

Cas Spijkers Academie, UPDATE



De opleidingen op de **Cas Spijkers Academie** zijn bedoeld voor veelbelovende en ambitieuze jonge koks en gastheren/-vrouwen die met passie aan de slag willen gaan.

Zij zijn op zoek naar studenten voor wie koken hun lust en hun leven is. En naar gastheren en vrouwen die ernaar streven om gasten het beste "thuis" te geven als ze uit zijn.

De opleidingen van de Cas Spijkers Academie worden aangeboden op een TOP praktijklocatie (**Het Ros van Twente** in de Lutte).

Deze buitenschoolse leeromgeving is op maandagen en dinsdagen het domein van de Cas Spijkers Academie.

Natuurlijk zullen **Cees Helder** en zijn collega's (Jonnie Boer, Lucas Rive, Margo Reuten, Niven Kunz, Peter Gast, Lars van Galen, Ron Blaauw, Edwin Raben, Allard Sieburgh) en andere vakmensen aanwezig zijn en opgedane ervaringen en kennis over te dragen.

In bijlage de brochure met informatie over de opleiding of kijk op:

<http://www.casspijkersacademie.nl/>

Heb je een leerling die talen en ambities heeft, laat hij/zij zich aanmelden.

BBQ of een ander idee??

Ben jij als (actief) lid bereid (evt. met één van onze sponsors) jouw collega's van de Alliantie te ontvangen?

Heb je een idee als invulling voor de bijeenkomst, meld je aan via het secretariaat.

Tevens zoeken we nog een lokatie voor de **jaarlijkse BBQ**.

Bel (06-12812236) of mail info@twentse-aak.nl en we zullen contact opnemen.

AFSCHEID Wolter Oord

Afgelopen **maandag, 30 januari**, heeft ons lid en zeer gewaardeerd collega **Wolter Oord**, afscheid genomen van het ROC van Twente.

Wolter, kook- en **BPV**- docent in deze regio nam in het bijzijn van veel leden, leermeesters en collega's

afscheid in de Brasserie van het ROC van Twente.

Wolter, bedankt voor je inzet en betrokkenheid bij de begeleiding van onze leerlingen (en sommige van ons).

Tot straks!

Van de PENNINGMEESTER

Komende week wordt, met een kleine vertaging, de nota voor de **jaarlijkse bijdrage** verzonden.

De contributie is als voorgaande jaren, € 30,- per persoon.

Deze nota is voor het jaar **2012**.

Willen jullie de gegevens op de nota goed nakijken?

Indien hierop onjuiste gegevens staan, geef deze dan door aan het secretariaat via info@twentse-aak.nl

Van het SECRETARIAAT

Het secretariaat wordt door verschillende sites en bladen op de hoogte gehouden van de landelijke horeca-ontwikkelingen.

Via **onze site** wordt een deel van dit nieuws dagelijks "gefeed" onder de kop "**horeca nieuws**". Hiermee kun je op de hoogte blijven van het laatste nieuws.

Zelf kun je, als je nieuws hebt, deze plaatsen op onze site.

Gewoon inloggen en het artikel plaatsen in "**hoekje voor leden**"

Jullie hebben allemaal een inlogcode maar er nog steeds te weinig gebruik van gemaakt.

Als het een bericht is wat iedereen mag lezen, vraag dan aan onze webmaste epuper@twentse-aak.nl

om dit te plaatsen in "**berichten van leden**".

Hij zal dan zo snel mogelijk het bericht of artikel plaatsen.

VACATURES

Heb je zelf een **vacature** meld deze dan bij het secretariaat, info@twentse-aak.nl of via de webmaster epuper@twentse-aak.nl . Zodra de site weer optimaal is zullen de de vacatures plaatsen.

Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, eventueel een logo in .jpg als bijlage.

Wij zullen de advertentie plaatsen maar....is hij vervuld? dan ook graag melden zodat we hem kunnen verwijderen.

NIEUWE LEDEN

Indien 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.

Zolang de site er (gedeeltelijk) uit ligt kun je ook een **aanmeldingsformulier** aanvragen via info@twentse-aak.nl

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

**Tot zover deze nieuwsbrief.
Tot een volgende keer!**

Met vriendelijke groet,

Tom Scholte op Reimer

secretariaat

pa. de Specht 14

7609 TA ALMELO



m 06-12812236

e info@twentse-aak.nl

w www.twentse-aak.nl