



# Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks

Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

**Nu al weer de negentiende 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.**

## **Bijeenkomst Callebaut**

**Maandag 17 maart** is de bijeenkomst geweest welke georganiseerd is door onze sponsor **Callebaut**.

Het aantal aanmeldingen viel deze avond tegen. Slechts 20 leden hebben deze zeer boeiende avond bezocht.

Jammer dat de opkomst zo matig was, temeer omdat we een boeiend programma hadden en dat onze sponsor **Callebaut** zijn best

heeft gedaan zo veel mooi chocoladewerk te laten zien. We hopen bij de volgende bijeenkomst op een grotere opkomst.

Kijk voor de foto's op onze site, <http://www.twentse-aak.nl/taak/foto/>.

## **Ledenvergadering en jaarafsluiting**

**Dinsdag 9 juni** staat de jaarlijkse ledenvergadering, een activiteit met aansluitend een gezellige avond op het programma.

Vanaf 17.00 uur zijn alle leden uitgenodigd om de jaarlijkse ledenvergadering bij te wonen.

Deze vergadering wordt gehouden bij Delital / Pregel foodservice aan de Echelpoelweg 4 te Weerselo.

Vanaf 18.00 uur zullen we samen met Gerald Morshuis en zijn collega's van Delital verschillende soorten ijs gaan bereiden.

Vanaf kwart over 7 zullen we naar **Restaurant 't Oale Bakkerhoes** in Hertme gaan waar we uitgenodigd door Arjen Löwenthal. Daar zullen we onder het genot van een koel drankje of een goed glas wijn en een lekker gerecht(en) het seizoen 2008-2009 afsluiten.

De schriftelijke uitnodiging volgt binnenkort.

## **Cas Spijkers Academie (CSA)**

Het ROC van Twente is een samenwerkingsverband aangegaan met **Cas Spijkers** en zijn **Academie**.

In het nieuwe schooljaar zal er bij voldoende deelname worden gestart met de opleiding.

De opleiding zal zijn; niveau 3 (zelfstandig werkend kok) met daarna niveau 4 (leidinggevende keuken) en tot slot de ondernemer.

Leerlingen, "**toppertjes**", die vanuit de niveau 2 naar deze opleiding willen kunneneventueel een kijkje nemen bij de CSA in Boxmeer

op **maandag 18 mei as**.

Er zal dan vanuit Almelo een bus vertrekken. Een schriftelijke uitnodiging volgt na opgave via **Herman Veldhof**.

Over de locatie waar de opleiding wordt aangeboden is het ROC nog in onderhandeling.

Voor meer informatie en aanmelden kun je contact opnemen met **Herman Veldhof** van het ROC van Twente, 06-51402235 of via de mail [hveldhof@rocvantwente.nl](mailto:hveldhof@rocvantwente.nl)

## **J & H WINEBAR**

Op vrijdag 24 april jl. hebben **Jan Huiskes** en **Henk Bronswijk** hun vierde zaak "J&H Winebar" in Oldenzaal geopend.

Klik op onderstaande link [http://www.deweekkrant.nl/artikel/2009/april/20/opening\\_wijnbar\\_j\\_h\\_winebar\\_nieuw\\_in\\_stad](http://www.deweekkrant.nl/artikel/2009/april/20/opening_wijnbar_j_h_winebar_nieuw_in_stad)

Wij wensen Henk en Jan heel veel succes met deze nieuwe uitdaging.

## Recepten (HERHAALD VERZOEK)

We willen graag een oproep doen aan **ALLE leden** om een "eigen recept" op papier aan te leveren. De recepten willen we vervolgens op foto vastleggen. Onze sponsor Ton Marsman van Webprint heeft dit idee geïnitieerd. Over het maken van de foto of het aanleveren van een foto (als je die al hebt) volgt nadere informatie. Vervolgens zullen alle recepten worden gerangschikt, gebundeld en ingebonden. Je kunt je recept aanleveren via [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl).

We hebben voor de recepten een deadline verlengd tot **1 juli 2009, maar dan houdt het echt op!!!**

Graag zouden we van iedereen een recept willen ontvangen, kunnen we op jullie rekenen?

**Doe mee, het zou jammer zijn als straks een boekje gepresenteerd wordt voor de leden en hun gasten en jij staat er niet in.**

## Idee voor het volgende seizoen..... jamsessie

Ons lid **Erik de Mönnink** van de Swarte Ruijter heeft het idee geopperd in het nieuwe seizoen een aantal "jam sessies" te organiseren.

Op een morgen / middag met ongeveer 8 personen verschillende gerechten te ontwikkelen.

Je kunt dan denken aan een sessie voor vegetarische gerechten, fruits de mer, desserts enz.

We hebben reeds twee locaties waar deze sessies kunnen plaatsvinden.

**Wie heeft ruimte en zin hier aan mee te denken?**

Via de volgende nieuwsbrief zullen wij je over de ontwikkelingen op de hoogte houden.

## Nog meer ideeën voor het nieuwe jaar

Heb je voor volgend seizoen een idee, wil je onze club ontvangen, jou bedrijf promoten, een workshop organiseren, een activiteit ondernemen, de nieuwjaarsbijeenkomst organiseren, een product-presentatie houden of heb je een ander nog beter idee, laat het dan weten.

Neem contact op met [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl) en via de activiteitencommissie wordt er weer contact met je gezocht.

## Nieuwe leden

In de afgelopen periode hebben we **nieuwe leden** mogen verwelkomen:

Rémon de Blok, Dorset Mansion House inBorne

Dennis Timmer, Restaurant Intenzo inHengelo

Erwin Eenink, Landgoed de Holtweijde inLattrop

### Wisselingen van bedrijf:

Rob Fiselier is gegaan naar Landgoed de Holtweijde in Lattrop

Freddy Cussell is gegaan naar de Librije in Zwolle

Inde 4 jaar dat onze Alliantie bestaat hebben we een mooie groei doorgemaakt.

Op dit moment hebben we ongeveer **75 leden en 25 sponsoren**.

Om de club draaiende te houden moet dit ledenbestand op peil gehouden en eventueel uitgebreid worden.

Heb je een collega die net als jij werkzaam is in de ambachtelijke keuken en zich kan vinden in de doelstellingen van de Alliantie, meld hem/haar dan aan.

Via onze website [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl) - contact, kun je een **aanmeldingsformulier** downloaden.

## Muurschildje

Tijdens de nieuwjaarsbijeenkomst hebben we de eerste roestvrijstalen **muurschildjes** gepresenteerd en uitgedeeld. De schildjes zijn

gemaakt door onze sponsor **Rob Rozenboom** van **Constance Cuisine** te Hengelo.

De schildjes voor de leden worden op persoonlijke titel uitgegeven. Indien er meerdere leden in een bedrijf werken wordt er maar één **muurschildje** uitgegeven. Als het lid wat het schildje heeft ontvangen veranderd van baan dient hij/zij het schildje mee te nemen

maar indien er nog een lid in het bedrijf werkt kan de overeenkomst overgedragen worden en kan het vertrekkende lid een nieuw schildje aanvragen. Bij de volgende bijeenkomst zullen we de schildjes en de bijbehorende overeenkomsten meenemen.

Indien je, als lid of als sponsor, nog geen schildje hebt ontvangen kun je dat via het secretariaat aanvragen.

## Nogmaals een (herhaalde) oproep:

Indien je van baan / bedrijf veranderd, geef het dan aub door aan het secretariaat.

Dat kan via de mail, [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl) of via de post. Ook als je besluit geen lid meer te zijn van de Alliantie, geef het dan door.

Voor leden die vanuit de ambachtelijke keuken naar een niet restaurantbedrijf gaan is en blijft de mogelijkheid op de hoogte gehouden

te worden van onze activiteiten en kunnen ook de uitnodigingen voor de bijeenkomsten blijven ontvangen.

Voor dat alles geldt wel; **GEEF DE WIJZIGINGEN DOOR!**

Heb je collega's die ook werkzaam zijn in de ambachtelijke keuken en geïnteresseerd zijn in onze Alliantie, meld hen dan aan.

Een aanmeldingsformulier is te downloaden via onze site [www.twentse-aak.nl](http://www.twentse-aak.nl) onder de kop contact.

### **Website T-AAK**

We hebben een prachtige website maar deze moet regelmatig door de leden, jij dus, gevoed worden.

Als je een bericht hebt die op de site geplaatst moet worden, mail deze dan naar het secretariaat [info@twentse-aak.nl](mailto:info@twentse-aak.nl) en vermeld daarbij dat je het betreffende bericht geplaatst wilt zien. Op de pagina, "**berichten van de leden**" zullen we de artikelen plaatsen.

De lay-out is inmiddels iets gewijzigd en we willen op de homepagepakkende "**Twentse**" horeca nieuwtjes plaatsen. Heb jij een idee??

Ook als je een **vacature** hebt, laat het dan weten en we zullen deze te plaatsen.

Lever de vacature svp aan in een Word bestand, al of niet voorzien van het logo van het bedrijf.

Let wel.... als de vacature vervuld is meld het dan ook zodat we deze ook weer van de site kunnen halen.

Op dit moment staat er 1 vacature op de site.

Tot zo ver deze nieuwsbrief, graag tot de bijeenkomst in **WEERSELO** en **HERTME!**

**Wij rekenen op een grote opkomst.**