

Slagers



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds
in het Slagersbedrijf

Leven



Reportage: Marloes van Hartskamp
"De geur als je een worst door midden
snijdt, is heerlijk!"



Reportage: Jan Rozeboom
"Frisse ideeën zijn bij de vakbond
noodzakelijk!"



Reportage: René Tichelaar
"Een ongelofelijk kritische houding
brengt je naar een topniveau!"

DE ZOMER IN

16 voorjaar 2015

Trendtour Amersfoort, Op de Werkvloer, Vlees in het nieuws, Recepten en meer...

ACTUELE ONDERWERPEN OP SLAGERSPASSIE



De ontwikkeling van Slagerspassie gaat maar door! Niet alleen gaat het aantal gebruikers richting de 2.000 personen, ook de inhoud blijft in ontwikkeling. Er geregeld nieuwe actuele onderwerpen toegevoegd op slagerspassie.nl. Zo is het magazine online verkopen pas online gezet. Ook komen meerdere onderwerpen zoals cao, bewust inkopen, vakmanschap en bedrijfsopvolging later dit jaar online. Houd www.slagerspassie.nl goed in de gaten. Ook jouw werkgever waardeert jouw ervaringen en opgedane kennis in Slagerspassie. Bespreek de actuele onderwerpen en kijk hoe je dit kunt toepassen in de slagerij.

IN GESPREK MET JOUW WERKGEVER

Naast magazines worden ook artikelen geplaatst. Bijvoorbeeld het artikel 'In gesprek met jouw werkgever'. Overleggen met je werkgever doe je als het goed is regelmatig. Bijvoorbeeld voor het doornemen van de dagplanning, in een bijeenkomst met het hele team of in een één op één gesprek. Elk gesprek heeft weer een ander doel. In dit artikel lees je er meer over. Ook lees je hoe jij je goed kunt voorbereiden, zodat je het beste uit zo'n gesprek haalt.

SOCIALE MEDIA

Sociale media is niet meer weg te denken uit het dagelijks leven van veel mensen. Sociale media biedt jouw slagerij kansen. Hoe je sociale media kunt inzetten, lees en zie je in dit magazine. Je vindt er veel praktijkvoorbeelden en tips om ideeën op te doen. Ook als je al gebruik maakt van sociale media!

TOP 3 MEEST BEKEKEN MAGAZINES

Van de ruim 25 magazines zijn dit de drie best bekeken magazines:

1. Toonbankpresentatie
2. Allergenen en E-nummers
3. Barbecue

HEB JE NOG GEEN ACCOUNT?

Maak deze dan snel aan op www.Slagerspassie.nl. Hier kun je ook eerst door middel van filmpjes kijken hoe het werkt. Je vindt deze filmpjes op de pagina 'aanraders'. Slagerspassie geeft jou als medewerker een andere kijk op het slagersvak.

OP DE HOOGTE BLIJVEN?

Kijk regelmatig op slagerspassie.nl of volg Slagerspassie op Facebook en Twitter.

BEN JIJ AL ACTIEF OP SLAGERSPASSIE?

Vele slagersmedewerkers gingen je voor! Op deze online inspiratieomgeving kun je je laten inspireren door verschillende onderwerpen. Maar ook voor een kijkje in de keuken bij collega-slagers ben je bij Slagerspassie op het juiste adres. Lever ook jouw eigen bijdrage door het plaatsen van reacties en foto's. Dat is Slagerspassie!

INHOUD

VAN DE REDACTIE

De zomer staat voor de deur. Een tijd van vakantie, barbecue, gezelligheid en nog veel meer. In dit nummer uiteraard weer leuke reportages bij slagers, vlees in het nieuws, lekkere recepten en nog veel meer. Ook aandacht voor vakwedstrijden die er aan komen.

En we hebben een speciale oproep! De vormgeving van **SlagersLeven** gaat veranderen. Lijkt het je leuk om mee te kijken? Stuur een e-mail naar info@slagers.nl.

En mocht je je nog niet hebben aangemeld op slagerspassie.nl? Doen! Het is een waanzinnig gaaf platform waar je veel inspiratie, verdieping en kennis ophaalt.

Veel leesplezier!

Het team van **SlagersLeven**

Colofon

SlagersLeven is een initiatief van de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie, FNV en CNV Vakmensen, welke organisaties zijn verenigd in het bestuur van de stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds in het Slagersbedrijf (VOS).

SlagersLeven verschijnt 4x per jaar in een oplage van 19.000 voor medewerkers in het slagersbedrijf.

Adres

Postbus 1234
2280 CE Rijswijk

Redactie

Vera de Jonge (hoofdredacteur), Marian Lemsom, Eva Westerhof, Wendy Raats, Bob van Kessel (redacteur).

Ontwerp en realisatie

Buro voor Communicatie

Drukkerij

Deltabach

Fotografie

Sovvb, KNS.

Reacties/aanleveren kopij:

Deze kun je sturen naar info@slagers.nl.

Met dank aan:

Marloes van Hartskamp, Huub Poleij, David van Heulen, René Tichelaar, SAS ZorgPortaal, Syntrus Achmea, SVO vakopleiding food, Herwie Hartgerink, Antonette van der Velden, Lida Koelewijn.

ISSN 2213-6215



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds
in het Slagersbedrijf



JAN ROZEBOOM:
"FRISSE IDEEËN
ZIJN BIJ DE
VAKBOND
NOODZAKELIJK."
PAG 8



RENÉ TICHELAAR:
"EEN ONGE-
LOFELIJK
KRITISCHE
HOUDING
BRENGT JE
NAAR EEN
TOPNIVEAU!"



MARLOES HARTSKAMP:
"DE GEUR ALS
JE EEN WORST
DOORMIDDEN
SNIJDT, IS
HEERLIJK!"
PAG 17

2 Op de werkvloer

4 Vlees in het nieuws

6 Op de werkvloer

8 Reportage

Jan Rozeboom

9 Opleidingen

10 Reportage

René Tichelaar

12 Recepten

13 Vlees in het nieuws

14 Reportage

Huub Poleij en David van Heulen

16 Vlees in het nieuws

17 Reportage

Marloes van Hartskamp

**18 Speciaal voor jou
geselecteerd**

19 Reportage

Herwie Hartgerink

20 Trendtour

Amersfoort

OOK VAKWEDSTRIJDEN TIJDENS DE SLAVAKTO IN SEPTEMBER



Op 21, 22 en 23 september vindt de Slavakto plaats in de Jaarbeurshallen in Utrecht. Tijdens dit driejaarlijkse event staan ontmoetingen tussen slagerijen, poeliers, fabrikanten, traiteurs, groothandelaren en leveranciers centraal. In de twee hallen in de jaarbeurs vind je diverse workshops, life cooking, kennissessies en natuurlijk heel veel stands.

Het thema van deze editie is 'Vlees 2015'. Iedere professional die met vlees of een vleesproduct werkt is welkom. De bezoeker wordt geïnspireerd door verschillende activiteiten, vernieuwde producten en daarnaast kan er weer worden gestreden om felbegeerde prijzen tijdens de internationale vakwedstrijden. Meer weten en je aanmelden voor een van deze vakwedstrijden? Kijk op www.slavakto.nl.



E-LEARNING HYGIËNECODE NOG STEEDS POPULAIR

Het is belangrijk om hygienisch te werken in de slagerij. Om die reden is er ook een hygiënecode waar volgens de wet mee moet worden gewerkt. Hierin staan regels met betrekking tot inkoop, voorraadbeheer, productie worstmakerij, keuken en nog veel meer. Om de inhoud van de hygiënecode op een gemakkelijke manier door te nemen, is een e-learning module ontwikkeld waarbij jij via de pc binnen een half uur de gehele leerstof doorloopt. Door animatie, gesproken woord en foto's, heel praktisch dus! Inmiddels hebben al ruim 7.000 personen de e-learning gedaan. De informatie is nog steeds actueel dus zeker een aanrader als je nog niet zo lang werkt in de slagerij. Kijk op www.hygienecodeslagersbedrijf.nl

NEDERLAND GASTLAND INTERNATIONAL YOUNG BUTCHERS' COMPETITION 2015



Nederland is dit jaar, in navolging van 2009 en 2012, wederom gastland voor de International Young Butchers' Competition. De wedstrijd vindt plaats op maandag 21 en dinsdag 22 september bij SVO vakopleiding Food in Houten.

Diverse landenteams, waaronder Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Engeland, Frankrijk en Nederland strijden tijdens deze wedstrijd om de Europese titel. Elk jaar wordt deze vakwedstrijd voor jonge slagers georganiseerd door één van de leden van de International Butchers' Confederation (IBC). De wedstrijd bevat zes wedstrijdonderdelen.

Het Nederlandse team bestaat uit Kristian Grooten en Johan Augustinus. Kristian werkt bij Uw Slager Dijkstra in Nieuw-Weerdinge en volgt de opleiding Winkelslager. Johan Augustinus is werkzaam bij Slagerij Augustinus in Tiel en volgt de opleiding Chef versdetailhandel. Reservekandidaat Wiebe Mulder werkt bij Slagerij Bouwman in Zuidwolde en volgt de opleiding Slager-worstmaker.

Op dit moment wordt hard getraind door het team. Op pagina 13 vind je een foto-overzicht.



UITZONDERINGEN VOOR SLAGERS OP VERBOD GRATIS PLASTIC TASJES

Zoals je eerder hebt kunnen lezen in **SlagersLeven** is het gratis verstrekken van plastic tasjes in de detailhandel straks verboden. Het verbod op gratis plastic tasjes per 1 januari 2016 kent twee uitzonderingen die voor de slager van belang zijn. Tasjes die uit het oogpunt van voedselveiligheid en functionaliteit nodig zijn, blijven toegestaan.

UITZONDERING

Voor plastic tassen die noodzakelijk zijn vanwege voedselveiligheid en hygiëne geldt een uitzondering op het verbod. De komende tijd gaan de gesprekken verder met het ministerie over de verdere invulling van definities van voedselveiligheid en functionaliteit.

VOORLICHTINGSCAMPAGNE

Samen met KNS en andere brancheorganisaties gaat het ministerie een voorlichtingscampagne lanceren, zowel op ondernemers als consumenten gericht.



VEILIG BBQ-'EN

Jouw barbecueschotels verdienen de beste behandeling. Niet alleen leidt dat tot tevreden klanten, voedselveilig barbecueën voorkomt klachten. Adviseer je klanten daarom over veilig barbecueën met de volgende tips.

- Koop vlees als laatste. Bied eventueel aan om de tas van de klant neer te zetten in de koelcel, zodat die later weer opgehaald kan worden. Een koeltas voor meermalig gebruik aanbieden is altijd goed.
- Was de handen voordat je gaat eten, maar ook zeker nadat je rauw vlees hebt aangeraakt. Zorg voor schone oppervlakken bij de BBQ om schalen en keukengerei neer te leggen.
- Gebruik aparte snijplanken, schalen, borden en keukengerei voor rauw vlees of vis. Markeer tangen en bestek, zodat je weet of ze voor rauwe of bereide producten worden gebruikt.
- Draai het vlees regelmatig om. Snijd verbrande delen weg. Controleer of vlees en vis volledig is gegaard voordat je het opeet.
- Haal vlees, vis en salades in kleine hoeveelheden uit de koelkast om het direct te gebruiken.

VOORVERPAKT VERS VLEES: 'HERKOMSTVERMELDING VERPLICHT VANAF 1 APRIL'

Per 1 april moet vermeld worden wat het land van oorsprong of de plaats van herkomst is voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee.

Betreft het **varkens-, pluimvee of schapen-/geitenvlees**, dan wordt vermeld: de plaats waar het dier gehouden is en de plaats van slachting. Indien geboorteplaats = plaats van houden = plaats van slachting, dan mag ook alleen 'oorsprong' vermeld worden met de naam van de betreffende lidstaat. Geboorteplaats hoeft dus niet vermeld te worden, maar kan wel invloed hebben op de wijze van vermelden. De verplichting geldt alleen voor voorverpakte producten.

Betreft het **rundvlees**, dan wordt vermeld: de geboorteplaats, plaats waar het dier gehouden is en plaats van slachting (deze plicht bestaat al sinds het jaar 2000). Deze plicht geldt nog steeds, ook voor niet-voorverpakte producten.



PRIVÉPROBLEMEN EN ZIEKTE

Door gebeurtenissen in jouw leven, kan het soms gebeuren dat privé en werk lastig te combineren te zijn. **SAS ZorgPortaal** is het verzuimloket van de slagersbranche en zij zorgen voor alles wat te maken heeft met ziekte: van ziektemelding tot terugkeer op de werkvloer. Wat gebeurt er met een ziekmelding veroorzaakt door privéproblemen?

EEN VOORBEELD UIT DE PRAKTIJK

Desiree is kort geleden gescheiden waardoor het voor Desiree lastiger is geworden om de zorg voor haar kinderen met haar werk te combineren. Dat niet alleen, ook door de scheiding is het lastiger om financieel de eindjes aan elkaar te knopen. Desiree voelt zich door alles wat er is gebeurd, opgejaagd en ziet het even niet meer zitten. Vanochtend heeft zij zich voor de derde keer in twee maanden ziek gemeld bij haar werkgever.

Haar werkgever heeft Desiree ziek gemeld bij SAS ZorgPortaal. Zoals gebruikelijk bij een ziekmelding neemt Raymond, één van de casemanagers, contact op met Desiree. Uit het gesprek wordt duidelijk dat Desiree wel wat extra hulp kan gebruiken. Raymond zorgt er voor dat Desiree dezelfde week al terecht kan bij de bedrijfsarts. Desiree en de bedrijfsarts bespreken de problemen waar Desiree tegen aan loopt en bekijken samen wat er aan gedaan kan worden. Thuis zitten gaat de problemen niet oplossen, dat is wel duidelijk. Maar hoe nu verder? In het gesprek tussen de twee krijgt Desiree inzicht in haar eigen situatie (wat kan ik veranderen?), hoe kan ik hier mee omgaan? en wat heb ik nodig?

Na het gesprek geeft de bedrijfsarts een advies dat besproken wordt met Desiree. De werkgever ontvangt van de bedrijfsarts een re-integratieadvies. Dit is een korte beschrijving van wat er aan de hand is en welke acties worden ondernomen zonder de privacy van Desiree te schenden. In het geval van Desiree kon zij binnen 5 dagen al terecht voor een eerste gesprek bij een psychisch behandelaar. Na dit gesprek werd een maatschappelijk werker erbij betrokken voor budget coaching. Door een luisterend oor en hulp bij de financiën verdwenen de spanningsklachten van Desiree snel en gaat het zowel op werk als thuis een stuk beter.

Wil je weten wat het SAS ZorgPortaal voor jou kan betekenen? Bel 070 3011687.

SAS ZorgPortaal verzorgt voor de slagersbranche alles wat te maken heeft met ziekte en re-integratie. Denk hierbij aan het verwerken van ziektemeldingen maar ook contact met zieke werknemers, hun werkgevers en bedrijfsartsen. Maar ook met het UWV en andere instanties.



SAS ZorgPortaal

DE AOW-PARTNERTOESLAG IS VERDWENEN PER 1 APRIL 2015

Bereik je binnenkort de AOW-leeftijd en ga je bijna met pensioen? En heb je een jongere partner met geen of weinig inkomen? Dan is het verstandig om te controleren hoe je inkomen er na je pensionering uit ziet. Mogelijk is het gezamenlijk inkomen van jou en je partner straks lager dan waar je op rekende.

Na je pensionering ontvang je pensioen van je pensioenfonds. Daarnaast ontvang je AOW van de overheid. Voor de AOW'er met een jongere partner die zelf geen of weinig inkomen heeft, was er altijd de AOW-partnertoeslag. Die toeslag is vervallen per 1 april 2015. Dit heeft de overheid in 1996 reeds besloten. Het vervallen heeft geen gevolgen voor je pensioen bij het pensioenfonds, maar mogelijk wel voor je totale inkomen na pensionering.

JE KUNT DE VERLAGING VAN JE INKOMEN OPVANGEN

Er zijn mogelijkheden om deze verlaging van het inkomen op te vangen. Dit kan door bijvoorbeeld zelf (gedeeltelijk) te blijven werken na de AOW-datum. Het is dan mogelijk om je pensioen reeds gedeeltelijk te laten ingaan. Je kunt hierover in gesprek gaan met je werkgever. Wellicht is het ook mogelijk dat je partner (meer) gaat werken. Het hangt hierbij er natuurlijk vanaf hoe lang het duurt totdat je partner zelf AOW ontvangt en welke periode er een lager inkomen is. Daarnaast hangt het van de volledige financiële situatie van jou en je partner af.

Voor 1 juli ontvang je je Uniform Pensioenoverzicht (UPO) van het Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf. Daarop zie je bij benadering hoeveel pensioen je straks van het pensioenfonds ontvangt. Dan kun je berekenen of dit, in combinatie met je AOW, voldoende inkomen is.

BEN JE AL MET PENSIOEN EN HEB JE NU EEN TOESLAG OF KRIJG JE VÓÓR 1 APRIL 2015 EEN TOESLAG?

Dan houdt je deze toeslag zolang je partner niet te veel verdient. Je raakt je toeslag kwijt als het inkomen van je partner te hoog wordt, en op het moment dat hij of zij zelf AOW krijgt.

Kijk voor meer informatie op www.svb.nl/int/nl/aow/hoogte_aow/toeslag.



Stichting De Samenwerking
Pensioenfonds voor het
Slagersbedrijf



GELDZORGEN OP DE WERKVLOER, WAT ZIJN DE RISICO'S?

Geldzorgen hebben veel impact op werknemers, zowel privé maar ook op het werk. Maar liefst 1 op de 4 huishoudens kampt met betalingsachterstanden. De financiële zorgen kunnen ook gevolgen hebben voor de relatie tussen werkgever en werknemer. Vakbond CNV Vakmensen heeft een speciaal project in het leven geroepen rond schuldpreventie op de werkvloer: CNV Geldzorg.

Na de start vorig najaar bij vrachtwagenbouwer Scania, start de bond nu een project in de slagersbranche. Doel van het project CNV Geldzorg is om werknemers te helpen bij het op orde brengen en houden van hun financiën. "Wij merken dat een groeiend aantal werknemers financiële problemen heeft", zegt Marjolijn van Lonkhuijzen, projectleider van CNV Geldzorg. "Maar liefst één op de vier huishoudens kampt met betalingsach-

terstanden. Die financiële zorgen hebben ook gevolgen voor de relatie tussen werkgever en werknemer. Denk aan loonbeslagen, irritaties op de werkvloer, lagere productiviteit en hoger ziekteverzuim."

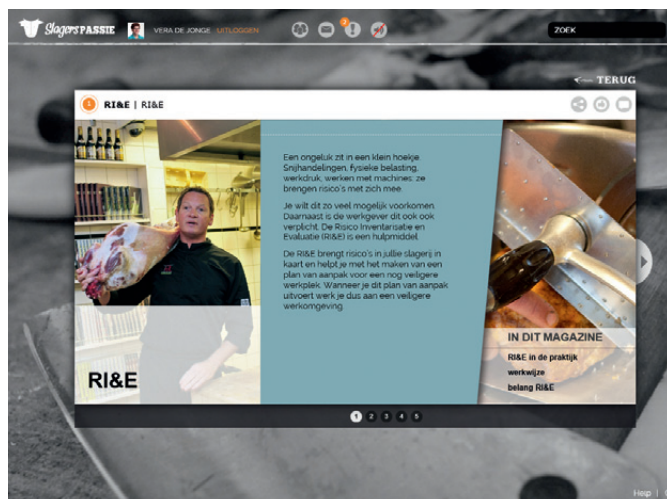
SAMENWERKING

CNV Vakmensen verzorgt al langer geldcursussen voor leden, maar breidt het nu uit naar een bredere dienstverlening. Na de start bij Scania hebben meerdere bedrijven en sectoren zich bij CNV Vakmensen gemeld. Nu dus ook de slagersbranche. Voor ondernemers vinden in mei bijeenkomsten plaats die meer willen weten over schuldpreventie. De volgende stap zijn workshops voor bedrijven die hier echt mee aan de slag willen en informatiebijeenkomsten 'Grip op je knip' voor werknemers op **5 oktober** in Apeldoorn en **12 oktober** in Breda. De bijeenkomsten zijn van 19.00 tot 21.30 uur.

INFORMATIEBIJENKOMSTEN "GRIP OP JE KNIP"

Zitten er bij jou ook meer dagen in de maand dan geld in de portemonnee? Met andere woorden; lijkt jouw inkomen minder, doordat alles duurder wordt maar de vaste lasten helaas niet minder? Dit kan soms voor veel stress zorgen.

Het is belangrijk om greep te houden op jouw financiële situatie. Tijdens de Grip op je knip bijeenkomsten vertellen wij wat jij zelf kunt doen om jouw financiële positie te verstevigen. Ook krijg je nuttige tips hoe jij jouw financiële situatie stabiel kunt houden. Er wordt onder andere gesproken over budgetteren en mogelijke rechten op financiële tegemoetkomingen vanuit de overheid, maar ook hoe je zelf invloed uit kunt oefenen op jouw uitgavenpatroon. Wij noemen dit heel simpel: "grip op je knip". Aanmelden via m.vanlonkhuijzen@cnavakmensen.nl.



VOORKOM RISICO'S OP HET WERK

Een ongeluk zit in een klein hoekje. Snijhandelingen, fysieke belasting, werkdruk, werken met machines: het brengt risico's met zich mee. Je wilt dit zo veel mogelijk voorkomen. Daarnaast is de werkgever dit ook verplicht. De Risico Inventarisatie en Evaluatie (RI&E) is een hulpmiddel.

De RI&E brengt risico's in jullie slagerij in kaart en helpt je met het maken van een plan van aanpak voor een nog veiligere werkplek. Wanneer je dit plan van aanpak uitvoert werk je dus aan een veiligere werkomgeving. Benieuwd wat dit allemaal inhoudt? Check www.slagerspassie.nl en lees het magazine RI&E.

JAN ROZEBOOM IS 51 JAAR OUD, WOONT IN PUTTERSHOEK, WERKT BIJ KALDENBERG SLAGERIJEN IN HERWIJNEN EN IS KADERLID BIJ CNV VAKMENSEN. WIJ VROEGEN HEM WAT DIT PRECIES INHOUDT.



Jan Rozeboom

Vertel eens iets over jezelf?

"Ik ben Jan Rozeboom en al 27 jaar gelukkig getrouwd met Lia. Samen hebben wij een zoon van 13. Mijn hobby's zijn koken, jagen en ik speel graag een partijtje tennis. Na 28 jaar met veel plezier als chef-kok te hebben gewerkt ben ik, omdat horeca moeilijk te combineren is met een gezinsleven, op zoek gegaan naar een ander vak. En dat is goed gelukt."

"Ik kwam via het uitzendbureau terecht bij Kaldenberg Slagerijen waar ik een dag mee mocht draaien in de productie. Na op een aantal plekken meegedraaid te hebben, werd tegen mij gezegd dat ze mensen nodig hadden. Eén telefoontje naar boven, een kennismakingsgesprek volgde, daarna nog een vervolgesprek en ik kon aan de slag. Ik ben begonnen in de worstmakerij, daarna verzorgde ik voor de regio complete barbecues en koud- en warmbuffetten. Ik werk waar ik nodig ben. Kaldenberg Slagerijen bestaat uit een centrale slagerij en slagers in de vestigingen van de Sligro's. Al het vlees wordt uitgeleverd vanuit de centrale slagerij in Herwijnen."

Wat doet een vakbond precies?

"Nieuwe cao's samenstellen met werkgevers(partijen), controleren of de cao's worden nageleefd, zij letten op je pensioensopbouw en nog veel meer. Als je een geschil hebt met je werkgever helpen zij je. Bijvoorbeeld door de gratis rechtsbijstandverzekering die je krijgt bij je lidmaatschap. Ook kun je gebruik maken van de collectieve ziektekostenverzekering als lid."

JAN:
"FRISSE IDEEËN
ZIJN BIJ DE
VAKBOND
NOODZAKELIJK."

Hoe ben jij het vakbondsleven ingerold?

"Vroeger ging dat eigenlijk vanzelf. Mijn vader was lid en dus werd ik ook automatisch lid. Nu merk je dat dit tegenwoordig niet meer zo vanzelfsprekend is. Wij merken dat er een vergrijzing optreedt bij de vakbond. Jonge mensen met frisse ideeën zijn noodzakelijk."

Je bent kaderlid bij CNV Vakmensen.

Vertel?

"Ik ben daarvoor gevraagd toen ik al enige tijd actief was bij de bond. Een kaderlid is iemand die de mensen op de werkvloer vertegenwoordigt. Ik sta direct onder leiding van een vakbondsbestuurder. Je bent dus het luisterend oor op de werkvloer."

Wat is jou het meest bijgebleven in jouw vakbondsleven?

"In het verleden heb ik weleens een conflict gehad met een werkgever over geld. Ik heb toen de vakbond ingeschakeld en kreeg een advocaat toegewezen. Het heeft wel een tijdje geduurd, maar ik heb al mijn centjes gekregen."

Waar ben je echt trots op in je werk?

"Ik mag iedere dag met mooi kwaliteits hoogwaardig vlees werken om er een goed eindproduct van te maken. Ik heb het vakmanschap hoog in het vaandel staan en werk iedere dag met veel plezier."

Waarom zou je als werknemer lid worden van een vakbond?

"Waarom lid worden? Je kunt je collectief verzekeren voor je ziektekosten,

je krijgt hulp op juridisch gebied als dit nodig mocht zijn, ze helpen je met het invullen van belastingaangifte maar geven ook advies over diverse onderwerpen die voor jou van belang zijn. Denk aan cao, pensioen en nog veel meer."

Als kaderlid ben je betrokken bij de cao-onderhandelingen. Hoe gaat dat eigenlijk in z'n werk?

"De standpunten worden samen met de cao-commissie van CNV Vakmensen bepaald waarna een concept-cao naar de CNV-leden en naar de werkgevers worden gestuurd. Deze worden in de slagersbranche door de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS) vertegenwoordigd. Vervolgens beginnen de cao-onderhandelingen. Naast CNV Vakmensen is ook de FNV als vakbond betrokken bij deze onderhandelingen. De onderhandelingen zijn altijd spannend. De werkgevers hebben andere belangen dan werknemers. De huidige cao is afgelopen op 31 maart jl. en op dit moment ligt een concept-cao bij de leden. Als dit wordt goedgekeurd, starten de onderhandelingen met de werkgevers."





NIEUWE MBO-4-OPLEIDING BEDRIJFSLEIDER VERS VAN SVO

“MIJN DOEL IS BEDRIJFSLEIDER WORDEN IN DE SLAGERIJ”

Kelvin Biemolt (28) werkt sinds zeven jaar bij Keurslager Karst de Jong in Appingedam en doorliep al een flink aantal opleidingen. Hij volgde de mbo-opleidingen Productie-medewerker slagerij en Winkelslager bij SVO vakopleiding food en is nu bezig met de opleiding Chef. In september start hij met de nieuwe mbo-4-opleiding Bedrijfsleider vers van SVO. “Ik ben nog lang niet uitgeleerd en met deze nieuwe opleiding kan ik mijn doelen bereiken.”

Afgelopen jaar deed SVO onderzoek naar de beroepen in de slagerijen. Wat moeten medewerkers in de toekomst kunnen om hun beroep goed uit te oefenen? SVO gebruikt de resultaten om haar opleidingen verder te verbeteren. Een nieuwe opleiding in het aanbod van SVO is dus de mbo-4-opleiding Bedrijfsleider vers. Studenten worden opgeleid tot de rechterhand van de ondernemer, die zorgt dat de dagelijkse gang van zaken in het bedrijf soepel verloopt. Studenten kunnen na elke niveau 3-opleiding van SVO doorstromen naar deze nieuwe opleiding.

ENTHOUSIAST

Kelvin was meteen enthousiast toen hij over Bedrijfsleider vers hoorde. “Ik ben nu nog bezig met de opleiding Chef op niveau 3”, vertelt hij. “Maar in september stroom ik meteen door naar de nieuwe opleiding. Het spreekt mij aan dat deze opleiding mbo-niveau 4 heeft, want dat betekent dat ik hierna een hbo-opleiding kan gaan doen. Bovendien heeft de nieuwe opleiding facetten die de opleiding Chef niet heeft. Er wordt bijvoorbeeld veel aandacht besteed aan voedingstechnologie en kwaliteitsmanagement. Ik werk nu vooral veel in de worstmakenij en daarvoor kan ik meer kennis van voedingstechnologie goed gebruiken. Daarnaast ben ik erg geïnteresseerd in kwaliteit: hoe kun je de kwaliteit van je producten verbeteren en vervolgens behouden?”

VOLOP MOTIVATIE

Kelvin vindt het belangrijk dat hij zich blijft ontwikkelen. Hij wil nog meer allround worden en heeft bovendien grote ambities. “Het is mijn doel om na de mbo 4-opleiding een hbo-opleiding te gaan volgen”, zegt hij. “Het lijkt me geweldig om bedrijfsleider in de slagerij te worden en daarnaast parttime ondernemer te zijn. Voor nu wil ik vooral blijven leren en groeien en ik ben nog steeds enorm gemotiveerd voor mijn opleidingen. Ik ben blij dat mijn werkgever mij hierin ondersteunt, hij geeft me alle ruimte om de opleidingen en trainingen te volgen die ik graag wil doen.”

VERSBREDE OPLEIDING

De opleiding Bedrijfsleider vers wordt op SVO-locaties in Best, Groningen, Houten, Rijswijk en Zwolle gegeven. Bij voldoende aanmeldingen gaat de opleiding ook van start in Goes, Roermond en Heerhugowaard. De opleiding duurt anderhalf tot twee jaar en bestaat uit zeven modules: organisatie en leiderschap, financieel management, marketing, personeelsmanagement, kwaliteitsmanagement, voedingstechnologie en logistiek en voorraadbeheer. De opleiding is verspreid, wat betekent dat slagers, visspecialisten en andere versexperts samen lessen volgen. Kijk voor meer informatie op www.svo.nl/bedrijfsleider.



Wist je dat...

“ Voor de trainingen en opleidingen subsidies beschikbaar zijn?
Check www.slagers.nl/subsidies voor alle informatie! ”



René Tichelaar

RENÉ TICHELAAR IS AL 28 JAAR SVH MEESTERKOK. DE TITEL HEEFT HEM EEN GOED NETWERK EN VEEL PUBLICITEIT OPGELEVERD. "MEESTERKOKS HEBBEN GEEN GEHEIMEN. WIJ INSPIREREN ELKAAR EN HOUDEN SAMEN HET NIVEAU HOOG." DE KONINKLIJKE NEDERLANDSE SLAGERSORGANISATIE (KNS) WIL, IN SAMENWERKING MET WERKNEMERS-ORGANISATIES CNV VAKMENSEN EN FNV, OOK EEN MEESTER-TITEL VOOR SLAGERS INTRODUCEREN. MET DEZE PERSOONLIJKE TITEL IS DUIDELIJK DAT JIJ DE BESTE BENT!

De restaurantbranche werkt al meer dan 30 jaar met de titel Meesterkok. Deze titel wordt gegeven aan koks die succesvol een examen, de zogenaamde 'Meesterproef', hebben afgelegd. René Tichelaar, eigenaar van het restaurant De Gieser Wildeman, behaalde de titel 28 jaar geleden. Anderhalf jaar geleden werd ook één van zijn koks benoemd tot SVH Meesterkok. "Het is een titel waar je als kok naartoe werkt", vertelt René. "Het helpt je om een niveau hoger te komen." De KNS wil met de vakbonden FNV en CNV Vakmensen de titel Meesterslager introduceren met een zelfde doel. René zit in een werkgroep en denkt mee over een goede invulling van de titel.



Slagers moeten een proef afleggen om Meesterslager te worden. Wat zijn voor jou belangrijke elementen in zo'n examen?

"Het belangrijkste is dat het eindproduct centraal staat. Dertig jaar geleden keken de Meesterkok-examinatoren mee in de keuken. Ze beoordeelden, met een checklist, of je alle technieken beheerste. Maar misschien voer je een techniek net iets anders uit en kom je toch tot een excellent eindresultaat. De examinatoren hebben daarom de focus op beheersing van de techniek losgelaten, en dat lijkt me voor de slagersproef ook goed. De examinatoren kijken mee in de keuken om een indruk te krijgen van je werkwijze, maar het eindresultaat telt het zwaarst."

"Een tweede punt is een hoog ambachtelijk niveau. Slagers produceren soms producten volgens aloude recepten, zonder echt kritisch te zijn op het eindresultaat. Dat vind ik voor een Meesterslager ondenkbaar. Als meester ken je je vak, weet je op welke punten je kunt bijsturen en kijk je altijd kritisch hoe je producten nog verder kunt perfectioneren. Die ongeloofelijk kritische houding tegenover jezelf brengt je naar een topniveau."

"Ook vind ik dat een Meesterslager in staat moet zijn om producten te produceren zonder halffabricaten. Daardoor ontwikkel je een eigen smaak, waarmee je je onderscheidt van de rest. Bovendien; met pure ingrediënten bereik je een hogere kwaliteit en een mooier, authentiek eindproduct."

Wat zegt de titel 'SVH Meesterkok' over jouw niveau?

"Ik heb altijd de drive gehad om mijn gerechten te verbeteren. Ook zonder dat examen had ik dit niveau bereikt. Maar het zet je wel op scherp. Je weet dat je examen gaat doen en daardoor ben je nog beter bezig met de ontwikkeling van smaken en de verfijning van je technieken."



Wat heeft de titel jou gebracht?

“Bij het behalen van de titel hebben wij natuurlijk zelf de publiciteit gezocht, in lokale en regionale media. Maar de titel ging pas echt veel opleveren toen de Meesterkokken samengebracht werden in het Gilde van Nederlandse Meesterkokken. Daardoor werden de individuele Meesterkokken bereikbaar en werden wij gevraagd voor demonstraties, productontwikkeling, als examinator en als deelnemer aan proefpanels. Daarmee verdienen wij geld voor het Gilde, dat wij hebben gebruikt om de Sterklas op te zetten: een opleiding voor Meesterkokken. Ook verzorgden wij met vijf of zes Meesterkokken luxe diners voor ministeries, waarbij wij samenwerkten met wijnmeesters en ijsmeesters. Het

leverde veel publiciteit op, zo draag je samen het ambacht uit.”

“Het is leuk en leerzaam om voor het Gilde te werken. Het mooie van de Meesterkokken is dat wij veel kennis met elkaar delen en met elkaar praten over nieuwe technieken, recepten en smaken. Wij vinden het niet zinvol om dat allemaal geheim te houden. Niet het trucje is bepalend voor het succes, maar het gerecht dat je ermee ontwikkelt en de excellente uitvoering. Ik haal er veel inspiratie uit, ook voor mijn eigen recepten.”

Wat heeft de meestertitel betekend voor de horecabranche?

“Koken is hip geworden. Je ziet Mees-



RENÉ:
“EEN ONGELOFELIJK KRIJSTISCHE HOUDING BRENGT JE NAAR EEN TOPNIVEAU.”

terkokken op televisie en in tijdschriften. Door de titel zijn wij beter in staat om het ambacht uit te dragen en consumenten zijn het meer gaan waarderen. Ook is het een populair beroep geworden, waardoor wij veel goede, nieuwe leerlingen krijgen.”

Wat verwacht je dat de titel voor de slagersbranche betekent?

“Ik verwacht dat het de branche naar een hoger niveau tilt. Dat gaat echter niet vanzelf; essentieel is de slagers met een meestertitel het ambacht gezamenlijk uitdragen. Het zou mooi zijn als de slagersbranche landelijk zichtbaar wordt, de landelijke pers kan benaderen en het ambacht zichtbaar wordt. Daar heeft de hele branche profijt van.”

MEESTERSLAGER: TITEL VOOR EN DOOR DE BRANCHE



Op dit moment wordt achter de schermen gewerkt aan het project 'Meestertitel'. Het doel van dit project is om te komen tot een titel Meesterslager. Met deze titel kun je je onderscheiden als vak- en ambachtsman. De meestertitel is een persoonlijke titel die na het afleggen van een meesterproef wordt toegekend, dus zowel als ondernemer als medewerker kun je de proef afleggen. De titel is er voor de állerbesten. Het is de hoogste waardering voor het slagersambacht en getuigt niet alleen van topklasse op het vakgebied, maar ook van visie en het doorvoeren van innovatie. De meesterproef is geen wedstrijd, geen competitie tegen collega's maar is de perfecte gelegenheid om jezelf en je eigen kunnen te meten.

STAND VAN ZAKEN

Om tot een meestertitel te komen, worden een aantal fases doorlopen. De allereerste fase bestaat onder andere uit de ontwikkeling van een Standaard van Excellentie. Vanuit de Standaard van Excellentie is met verschillende werkgroepen het Grand Design ontwikkeld. Dit is het format van de meesterproef, dus waar moet een slager met een meestertitel aan voldoen? Denk hierbij aan praktische vaardigheden, vakken, sociale, communicatieve en ondernemersvaardigheden.

Op dit moment wordt hard gewerkt aan de vastlegging van de inhoud van de meesterproef, oftewel wat houdt de meesterproef in? Andere onderwerpen die de komende tijd aan bod komen zijn examinatoren, examencommissie en projectstructuur.

De laatste stap bestaat uit het organiseren van een meesterproef voor een pilotgroep om op deze manier de inhoud en opzet van de proef te testen en waar nodig bij te stellen. Naar verwachting kunnen de eerste slagers opgaan voor hun meesterproef in het tweede kwartaal van 2016.

DOEL

Sociale partners in de slagersbranche hebben een visie op de bedrijfstak. Deze visie richt zich op thema's zoals het herwaarderen van het ambacht en het verder professionaliseren van modern vakmanschap in de slagersbranche. Het doel van de meestertitel is het vergroten van beroepstrots, maar ook het verbeteren van het imago van het slagersvak net als het verder professionaliseren van het vakmanschap. De introductie van een meestertitel draagt ook bij aan de herwaardering van het ambacht en verhoogt instroom in de branche. Dit is de ervaring in branches waar reeds de meestertitel is ingevoerd.

SAMENWERKING

In het project zijn de KNS en de werknemerspartijen CNV Vakmensen en FNV verenigd en werken samen met een afvaardiging uit de branche gezamenlijk aan de opzet van een Meestertitel voor slagers. Het project wordt gefinancierd door Stichting VOS en wordt begeleid door Cinop, een adviesbureau dat betrokken is geweest bij de totstandkoming van de titel Meester Patisser. Bij bepaalde stappen in het proces worden waar nodig projectgroepen met beroepsgenoten en inhoudsdeskundigen in het leven geroepen. Zo hebben vijf verschillende werkgroepen van slagers en andere inhoudsdeskundigen bijgedragen tot de totstandkoming van het Grand Design.

Voor meer informatie kun je bellen met Bob van Kessel, Hoofd Beleid Sociale Zaken & Onderwijs, 070 3906365.

Waarom uit eten gaan als je thuis de barbecue kan aanzetten en de lekkerste gerechten kunt maken? Hier een driegangen inspiratiemenu voor een heerlijk avondje in de tuin.

GEHAKTSPIESJES MET BOSBESSENCOMPOTE

VOORGERECHT
voor 4 personen

INGREDIËNTEN:

- 100 gr (wijn)cervelaatworst (vleeswaren)
- 4 takjes peterselie
- 750 gr rundergehakt
- nootmuskaat
- zout en peper
- 3 sjalotjes
- 1 el olie
- 150 gr bosbessenjam
- ½ tl gemalen piment
- 2 el citroensap
- Cayennepeper



BEREIDINGSWIJZE

Laat de satéstokjes weken in een bak koud water. Intussen cervelaatworst in stukjes snijden. Peterselie fijnhakken. In een kom het gehakt, de cervelaatworst, peterselie, een snufje nootmuskaat, zout en peper goed door elkaar kneden. Maak hier ongeveer 60 balletjes van en steek aan elk satéstokje 5 gehaktballetjes. Pel de sjalotjes en snipper deze fijn. In een pan olie verhitten. Sjalotjes al omscheppend in ca. 5 minuten glazig bakken. Jam erdoor roeren en op laag vuur verwarmen tot jam iets vloeibaar wordt. Piment en citroensap erdoor roeren. Compote op smaak brengen met zout en cayennepeper. Laten afkoelelen. Spiesjes met gehaktballetjes op barbecue in ca. 7 minuten rondom bruin en gaar roosteren. Serveren met bosbessencompote.

ZOMERSE RIBBETJES VAN DE BBQ MET KOOLSALADE

HOOFDGERECHT
voor 4 personen

INGREDIËNTEN:

- 1 kg varkensribben
- bruine kandijsuiker
- 6 el ketchup
- 2 el mosterd
- 1 el olijfolie
- 1 el Provençaalse kruiden
- 1 el barbecue kruiden
- 2 tenen knoflook
- ¼ witte kool
- 1 bosje radijzen
- 3 el bieslook
- 1 el mayonaise
- peper
- zout



BEREIDINGSWIJZE

Voor de marinade hak je de knoflook in kleine stukjes. Meng daarna de ketchup, mosterd, olijfolie, Provençaalse kruiden, barbecuekruiden, knoflook, acacia-honing met peper en zout. Bestrijk de ribbetjes met deze marinade en laat deze minimaal 2 uur staan in de koelkast. Voor de koolsalade rasp je de witte kool. Snij de radijzen in partjes. Meng ze met bieslook en mayonaise en breng op smaak met peper en zout. Na twee uur kun je de spareribs bakken op de barbecue, 4 minuten om en om. Bestrooi ze daarna nog even met bruine suiker en bak nog even kort aan beide kanten. Serveer met de koolsalade en genieten maar!

NAGERECHT
voor 4 personen

INGREDIËNTEN:

- 4 bananen
- 4 (boter)wafels/koekjes
- 100 ml karamelijs
- 50 gr fondantchocolade

BEREIDINGSWIJZE

Pel de bananen, snij ze doormidden en gril ze kort op de barbecue. Breek de boterwafels in stukjes. Smelt de chocolade au bain-marie. Doe 'm in een spuitzakje. Serveer de gegrilde banaan met enkele bolletjes karamelijs, stukjes boterwafel en werk af met toefjes gesmolten chocolade en enkele blaadjes verse munt.



TRAINEN, TRAINEN VOOR HET IYBC-TEAM 2015

Eerder in dit nummer van **SlagersLeven** heb je al kunnen lezen dat dat Kristian Grooten, Johan Augustinus en Wiebe Mulder het Nederlands team vormen dat dit jaar hopelijk voor de 5e keer achter elkaar de Europese titel binnensleept. Een van de succesfactoren is niet alleen de winnentalentiteit maar zeker ook de trainingdagen bij SVO vakopleiding food met vakdocenten en slagers als trainer.



ZET DE BARBECUE MAAR AAN!



In nummer 13 van **SlagersLeven** hebben jullie al kennis kunnen maken met Ralph de Kok, grillmeester en barbecuespecialist. Zijn visie: "Ik gebruik mijn barbecues als kooktoestellen, een soort 'verlengstuk' van de keuken, waar ik technieken kan toepassen die met de bestaande keukenapparatuur niet toe te passen zijn. Daardoor creëren we veel meer smaken en mogelijkheden die een paar jaar geleden nog niet haalbaar waren." Speciaal voor **SlagersLeven** een paar tips en trucs van Ralph.



NIET TEVEEL KOLEN

"Vul de houtskoolbarbecue voor één-derde met houtskool en laat twee-derde leeg! Op deze manier creëer je drie verschillende hittezones, zodat je het vlees kunt verplaatsen wanneer het door moet garen of wanneer de zone te heet is. Op deze manier kun je je stukje vlees heel eventjes 'aanzetten' boven het heetste gedeelte van de barbecue en daarna verplaatsen naar het gedeelte waar weinig kolen liggen of zelfs waar helemaal geen kolen onder liggen! Zo kan het stukje vlees op een lagere temperatuur rustig doorgaren. Het zal niet verbrand zijn aan de buitenkant en wordt mooi gaar aan de binnenkant! Probeer het maar eens."

BRIKETTEN OF NIET?

"Ik raad briketten af. Briketten worden minder heet, produceren erg veel afval, gaan uit bij weinig zuurstof en zijn moeilijk aan te steken. Houtskolen van goede kwaliteit branden veel langer, produceren minder as en bovendien is de temperatuur van de kolen beter te regelen."

END-SEAR

"In de restaurantkeuken wordt vlees als tournedos of T-bonesteak eerst dichtgeschroeid op de grill of in een pan en daarna op laag vuur in de oven of salamander gezet om door te garen. "Op de barbecue kun je dat prima andersom doen. Je roostert het vlees eerst op zeer lage temperatuur en dan leg je het vlak voor het serveren nog even op het hete deel van de grill. De Amerikanen noemen dat de End-Sear. Op deze manier blijft het vlees echt veel sappiger!"

ROOKHOUTJES

"Leg een paar rookhoutjes op de gloeiende kolen om een lichte rooksmaak te krijgen. Heerlijk!"

PAPRIKA'S ROOSTEREN

"Leg de rode paprika's rechtstreeks in de gloeiende kolen en laat ze aan alle kanten zwart blakeren. Haal ze uit de barbecue en doe ze een kwartier in een plastic zakje zodat de zwarte schil gemakkelijk loslaat."

Meer weten? www.ralphdekok.nl

80 JAAR EN NOG STEEDS ACHTER HET HAKBLOK

Ontmoet Bob de Graaf. Een echte Amsterdammer die in Amsterdam Noord woont en gek is op z'n hond en klaverjassen. En werkt al 65 jaar! bij hetzelfde bedrijf en werd in april 80 jaar.

Bob heeft twee zonen waarvan er 1, Steven, ook bij Canter/Group of Butchers werkt. Bob was en is nog steeds worstmaker en dat neemt hij altijd erg serieus. Hij is een enorme vakman/kwaliteitsman.

Hij heeft alle generaties van Canter meegemaakt. Zo belt hij Ralph de Vries, vierde generatie aan het roer, 's avonds wel eens op als hij een goed idee heeft of als hij het niet helemaal eens is met een bepaalde zienswijze.



Huub Poleij



David van Heulen

- **Geopend:** 27 januari 2015
- **Top 3 populaire producten:**
3. Achterham, 2. Kogelbiefstuk
en op 1. Rundergehakt.
- **Oppervlakte slagerij:** 450 m²

BEDRIJF IN CIJFERS

- **klanten per week:** 1.600 tot 1.800
- **gemiddelde besteding:** €13 tot €14
- **aantal fte-ers:** 10



Als je 's Gravenzande ooit bezoekt, of in de buurt van 's Gravenzande bent, dan is een bezoek aan Poleij keurslager, party-service & catering aan de Langestraat 221 meer dan de moeite waard. Ik was niet de enige van wie haar mond openviel toen ik deze zaak binnenstapte.

Huub Poleij is, samen met zijn compagnon David van Heulen, de trotste eigenaar van Poleij keurslager, party-service en catering. Poleij keurslager, party-service en catering, is de afgelopen 75 jaar meegegroeid met de markt. "Wij breiden ons assortiment nog steeds verder uit en durven best voorop te lopen door in te spelen op de trends. Wij hebben steeds meer specials, dit zijn eigenlijk gewoon een soort vleesgebakjes. Onze klanten willen graag aparte producten maar hebben vaak niet de tijd om die zelf te bereiden. Vaak is het ook te kostbaar omdat je veel verschillende ingrediënten nodig hebt."

Historie

Het goede van toen... en het beste van nu!

Piet Poleij, de vader van Huub: "Mijn

vader en zijn broer werkten als slagers in De Lier. Mijn vader had eigenlijk genoeg geld gespaard om een eigen winkel te beginnen maar doordat zijn vader (in Zeeland) failliet was gegaan, moest hij als oudste zoon de schulden betalen. Zijn toenmalige baas was zo goed om hem geld te lenen zodat hij in 1936, de crisisjaren, in de Fremerystraat in 's-Gravenzande een slagerij kon beginnen. In die tijd deed iedere slager alles zelf. Van slachten tot worst maken. Toen hadden wij ook nog geen gekoelde toonbank. Drie keer in de week werd ijs gebracht voor de koeling."

Familiebedrijf

Piet Poleij is de oudste zoon van tien kinderen. Al op jonge leeftijd lag zijn interesse in de slagerij. "Dat begon op de lagere school. Niet met vrienden voetballen, maar eerst bestellingen wegbrengen. Samen met mijn broer Sjak heb ik de winkel van mijn vader overgenomen.

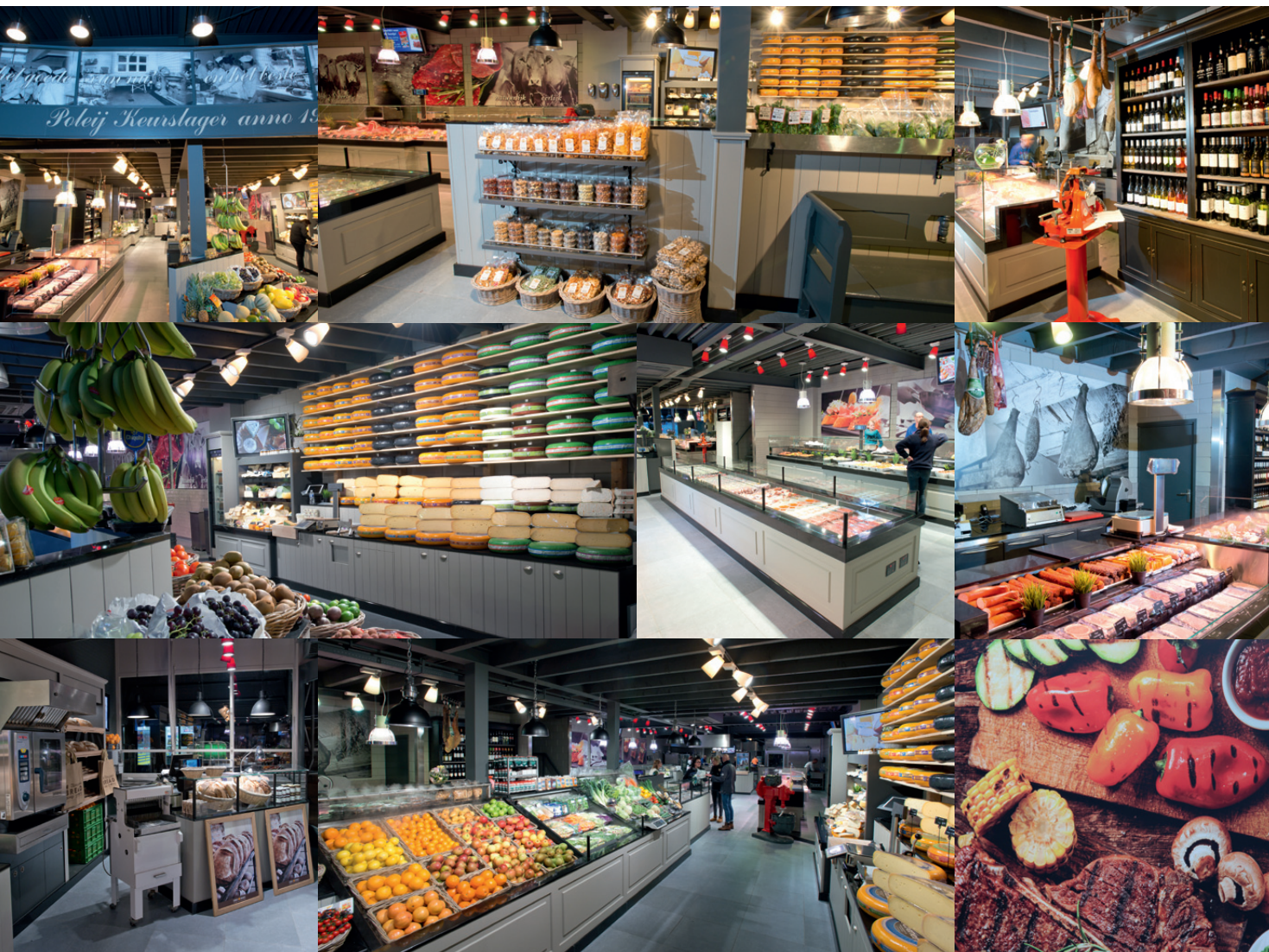
"In 1999 heeft Huub het bedrijf overgenomen. Naast Sjak hebben ook mijn zussen Corry, Ien en Jant in de winkel meegewerkt. Mijn jongste zus heeft twintig jaar bij ons

gewerkt", vertelt Piet met nostalgie. "Het was altijd hartstikke gezellig en er werd met z'n allen heel hard gewerkt in de winkels", vervolgt zijn vrouw, Coby. "Toentertijd was het heel normaal dat de medewerkers bij ons in huis koffie kwamen drinken en tussen de middag warm mee aten."

Huub Poleij heeft vijf kinderen. Ik vroeg hem of de 4^e generatie er aan zit te komen.

"Ik heb vier zonen en één dochter. Mijn 17-jarige zoon werkt op dit moment in de zaak, maar ziet dit puur als bijbaantje. Volgens mij heeft hij (nog geen) ambitie om de zaak over te nemen. Als ik geld in moet zetten, dan zet ik dat in op mijn dochter. Zij is net als ik een Bourgondiër."

Huub voelt zich duidelijk meer een ondernemer dan een slager. Hij kijkt niet alleen de koe in de kont zoals dat wel eens gezegd wordt. Hiermee bedoelt hij dat sommige slagers achteraf bekijken hoe het gegaan is, terwijl Huub op weekniveau resultaten wil kunnen boeken en inzichtelijk wil hebben hoe de zaak ervoor staat. Hij is graag met cijfers bezig, bezig met het zorgen voor sturing binnen



de organisatie, er voor zorgen dat het bedrijf op orde is.

Wat voor soort slagerij run jij?

“Uiteraard zijn wij een slagerij die kwaliteit biedt en die inspeelt op de consument. De consument van tegenwoordig is zeer kritisch. Merken, beleving, achtergrond, herkomst. Het bekende verhaal.”

Poleij keurslager, partyservice en catering is een one-stop-shopping voor hun klanten.

“Onze visie is dat bijna geen één ‘vers-ondernemer’ het vol kan houden. Ik denk dat de slager daarin een uitzondering is, maar je ziet de groentespecialist en de kaasspecialist verdwijnen. Wij hebben er voor gekozen om alles onder één dak te zetten en de overhead- en personeelskosten te delen. Dan moet het in onze ogen haalbaar zijn. Iedereen koopt nu uit hetzelfde potje in waardoor de kosten naar beneden gaan. Op deze manier kan je een breed scala aan producten aanbieden aan je klanten. En zo is ons ‘vers-theater’ ontstaan. We verkopen, vlees, kaas, buitenlandse kazen, vers gebrande noten en brood van het Vlaamsch Broodhuys, maar dan een

onderscheidend product omdat hier in het dorp nog wel een aantal bakkers zijn.”

“Wij bereiden ons assortiment nog steeds verder uit en durven best voorop te lopen door in te spelen op de trends.”

Wat is de meest succesvolle trend?

“Dat wij ons vleesassortiment uitgebreid hebben met bijvoorbeeld Black Angus, en Livar varkensvlees. We hebben het assortiment uitgebreid met vlees waarin de echte puur natuurlijke smaken terugkomen. Die moet de consument weer gaan leren waarderen en dat is op dit moment wel de grootste trend in mijn ogen.”

En de minst succesvolle?

“In het verleden, in de oude winkel begonnen we met een grill- en broodjes-counter. Dat hebben wij na een jaar of vijf weer omgegooid omdat het simpelweg niet werkte.”

Hoe signaleer je die trends?

“Door veel tv-programma’s te kijken die over eten gaan. Trends worden ook opgelegd naar de consument. Als je daarop kan inspelen, maar niet

je eigen beleving of waar jij in geloof naast je neerlegt, en dit over kan brengen; dan ben je een heel eind op weg. En vergeet het proeven niet.”

HUUB:
“DE
CONSUMENT
VAN TEGEN-
WOORDIG
IS ZEER
KRITISCH.”

Poleij keurslager, partyservice & catering heeft steeds meer specials lees ik op de site. Jullie noemen dat een soort vleesgebakjes. Kan je wat voorbeelden geven?

“Een carpaccio Misto is een voorbeeld. Een dun biefstukrolletje met carpaccio dressing, spinazie en paprika. Een varkenshaasje gevuld met brie en lenteui in een lekkere kruidenmarinade.”

Is het lastig om, als je een nieuw product ontwikkeld hebt, dit aan de klant te verkopen? Hoe doe je dat?

“Je moet het durven mee te geven en goed kijken bij wie je dat doet. De klant met de grootste mond moet je ambassadeur maken. Je moet durven investeren in je klanten. Ik kies er voor om in mijn klanten die binnen zijn te investeren.”

Ondernemen is voor jou: “Passie!”

DERDE DAG VAN DE SLAGER

WAS EEN SUCCES



Voor de derde keer heeft de Dag van de Slager plaatsgevonden en wel op donderdag 16 april. De dag is een initiatief van Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf. Op de Dag van de Slager openden meer dan 400 slagers hun atelier voor het publiek, jong en oud, om de Kunst van de Slager te laten zien!

Ook als je kijkt naar alle posts op Facebook en Twitter was duidelijk dat het feest was bij de slager! Geïnteresseerd publiek, van klein tot groot, vond zijn weg naar de slager om een kijkje te nemen. Vol aandacht werd gekeken, geluisterd maar ook gedaan; rollades werden geknoopt of verse worsten zijn gedraaid. Ook de positieve reacties van bezoekers logen er niet om. Smakelijke foto's van bereid vlees na bezoek aan de slager of de workshop werden gedeeld op Twitter met een positief geluid over de slager en zijn vakmanschap.

KRASACTIE

Ook dit jaar was er weer een krasactie voor de consument. Maar liefst 225.000 kraskaarten hebben hun weg gevonden naar de Nederlandse consument. Meer dan 600 prijzen zijn vergeven. Met dank aan onze sponsors: Ralph de Kok's Barbecuepaleis, Interkring, Napoleon Grills, The Rough Kitchen, Foodimpuls, Fire & Food, Spijkerman Keurslager, Verstegen Spices & Sauces, Lujaba, Wild Vleesch, First Incentive, Louter, Marcus Polman/ Nieuwe Haring, Sandton Hotels, Klaver Kaas en Julius Bar & Grill.

En niet te vergeten natuurlijk vijf dagen lang de slager prominent in beeld bij het tv-programma Koffietijd van RTL4, twee weken lang radiospots op Radio 10 en 100% NL en een banner op dagjeweg.nl. Om zo de consumenten 'te verleiden' om naar de slager te gaan tijdens de Dag van de Slager en daarna.

16-04
DAG VAN
DE SLAGER

2015
'DE KUNST VAN DE SLAGER'



MAAK JIJ DE LEKKERSTE BAL GEHAKT VAN NEDERLAND?

Meedoen aan vakwedstrijden is een leuke en leerzame manier om met je vak bezig te zijn. Bovendien levert het winnen van een vakwedstrijd publiciteit op. Met een certificaat, een persbericht en een foto vergroot je de naamsbekendheid van de slagerij. Overleg eens met je werkgever of jij een product mag insturen voor een vakwedstrijd. Wat brengt het jou als medewerker? Je doet ervaring op in het ontwikkelen en verbeteren van een product. Maar ook de feedback van de jury is heel waardevol. Deze zomer vindt de strijd om de Lekkerste Bal Gehakt van Nederland plaats. De jury bestaat uit culinair journalist Felix Wilbrink, Ruud van Gils (docent SVO vakopleiding food) en de winnaar van vorig jaar: Keurslager Marco van Strien.

Heeft jouw slagerij toevallig de Lekkerste Bal Gehakt? Bespreek met je werkgever of er ruimte is om mee te doen aan deze KNS-vakwedstrijd. Bij de Lekkerste Bal Gehakt gaat het om de klassieke bal gehakt. Lijkt het je leuk om mee te doen?? Kijk dan voor meer informatie over de wedstrijd op www.knsnet.nl/gehakt.



Marloes van Hartskamp

ÉÉN VAN DE WEINIGE VROUWELIJKE WORSTMAKERS IN NEDERLAND IS DE 34-JARIGE MARLOES VAN HARTSKAMP UIT POSTERENK. EIGENLIJK IS ZIJ TOEVALLIG OP DEZE PLEK IN DE SLAGERIJ TERECHTGEKOMEN. "ER ONTSTOND EEN GAT IN DE BEZETTING VAN DE WORSTMAKERIJ WAAROP IK ZEI: 'DIE VUL IK WEL OP'. SAMEN MET MIJN COLLEGA THEO VAN KESSEL EN LATER ERWIN MAARSEN BEN IK WORST GAAN MAKEN. OMDAT IK HET ZO LEUK VOND, BEN IK MIJ DAAR IN GAAN VERDIEPEN. JE WORDT SAMEN ZO FANATIEK OM MOOIE EERLIJKE PRODUCTEN TE MAKEN EN MEE TE DOEN AAN WEDSTRIJDEN."

Vertel iets over jezelf?

"Ik ben 18 jaar werkzaam bij Buurman Vleesch en Vis. Ik ben Meester Worstmaker, maar ben begonnen als manusje van alles."

Waarom heb jij gekozen voor het slagersleven en hoe ben je in het slagersleven terecht gekomen?

"Ik zocht een stageplek voor de Middelebare Detailhandelschool en het werken in de slagerij beviel zo dat ik ben blijven hangen. Het team was zo gezellig en de werkzaamheden zo afwisselend. Ik fleurde helemaal op. Ik begon als zaterdaghulp en ben nooit meer weggegaan."

Je bent één van de weinige vrouwelijke worstmakers in Nederland. Kan je vertellen hoe je dat precies geworden bent?

"Natuurlijk heb ook ik de opleiding gevolgd bij SVO vakopleiding food, maar ik heb vooral veel in de praktijk geleerd. Zo heb ik een cursus Meester Worstmaker bij Paul van Trigtr gevolgd."



Samen met mijn dochter Bo en nichtje Maider

Vertel eens: Krijg je vaak reacties op het feit dat je een vrouw bent die worsten maakt?

"Ja. Mensen vinden het stoer en zijn er trots op. In januari was ik jurylid bij de Grote Grillworsttest van de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie. Vonden ze ook schitterend."

Welke worsten je het liefst maakt?

"Geen voorkeur, graag een worstmakerij-dag met veel verschillende worsten. En een mooie volle rookkast vol met kookworst of rookworst blijft mooi! Ze lachen je toe."

Of je eigen recepten bedacht hebt en hoe succesvol die zijn?

"Speciaal gebraden gehakt met pepadew erin. Maar ook graag nieuwe recepten bedenken voor in de winkel: nieuwe wraps, hartige taart of mini broodje hamburger. Super leuk om nieuwe dingen te blijven verzinnen."

Of je dit de rest van je leven wilt blijven doen?

"Natuurlijk. Het slagersleven dat zit gewoon in je. Het is elke dag nog mooi en afwisselend en je kan elke dag nog wel wat leren. De geur en het eind-



MARLOES:
"DE GEUR ALS
JE EEN WORST
DOORMIDDEN
SNIJDT, IS
HEERLIJK!"

product als je een worst door midden snijdt, blijft heerlijk!"

Wat je het leukste vindt aan worst maken?

"Van mooie grondstoffen, een eerlijk product maken, en een blijde klant de winkel uit. De vrijheid om nieuwe producten te ontwikkelen."

Hoe jou ultieme werkdag eruit ziet?

"Lekker druk! Veel kilo's produceren en een boel gezelligheid."

Waar jij jou inspiratie vandaan haalt?

"Mijn omgeving (vrienden en kennis-senkring), uit boeken en door te kijken naar kookprogramma's."

En ten slotte: Hoe jij gemotiveerd bent en blijft om de beste worsten van Nederland te maken?

"Paul van Trigtr zei eens: Je moet elke dag als een Champions League finale zien die gewonnen moet worden. Zo zie ik dat ook. Je moet elke dag je best doen om er iets moois van te maken. En een topproduct te leveren."



FOOD TRUCK FESTIVAL TREK



Na het succes van vorig jaar is Food Truck Festival terug op verschillende plaatsen in Nederland. Na geslaagde edities in Utrecht, Maastricht, Enschede, Nijmegen staat dit jaar Den Bosch en Den Haag nog op de planning. De tientallen mobiele keukentjes toveren de stadsparken om tot één groot sfeervol openluchtrestaurant. Je vindt hier het lekkerste eten, live muziek, een variëteit aan theater en nog veel meer vermaak en belevenissen. Van 10 t/m 12 juli in het Paleiskwartier in Den Bosch en van 10 t/m 13 september in het Westbroekpark in Den Haag. Je kunt dit evenement gratis bezoeken. Kijk voor meer informatie op www.festival-trek.nl.

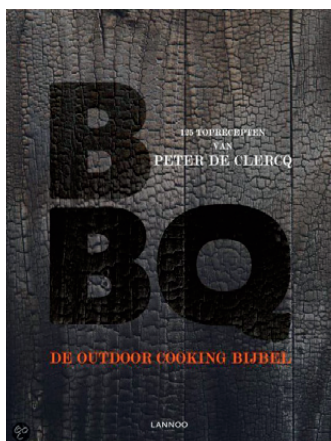
HEEL HOLLAND BAKT MET MENNO



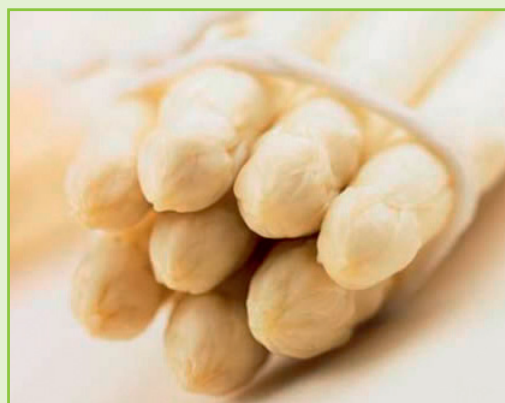
Winnaar van Heel Holland Bakt 2014 Menno de Koning heeft nu zijn eigen bakboek: Bakken met Menno. In het bakboek vind je vega en vegan recepten, maar ook

hippe American bakes, cupcakes en de out & proud-fruitcake van deze beste thuisbakker van Nederland 2014. Natuurlijk vind je in Bakken met Menno ook de recepten van de winnende baksels uit Heel Holland Bakt seizoen 2. Voor € 25 heb je het boek in huis.

DE OUTDOOR COOKING BIJBEL VAN PETER DE CLERCQ



Chef-kok Peter De Clercq van restaurant Elckerlijc kan grillen als geen ander. Hij behaalde de titel 'Wereldkampioen Barbecue'. Barbecuekampioen Peter bracht vorige maand een boek uit met alle hoogtepunten van 25 jaar barbecueën. In het boek geeft hij 125 recepten prijs. De recepten zijn helder geschreven en zowel de hobbykok als de professional kunnen deze recepten gemakkelijk bereiden. Daarnaast is het ook leuk om eens zijn restaurant te bezoeken als je eens in België bent. Het restaurant vind je in Maldegem en voor meer informatie kijk je op www.peterdeclercq.be.



KOKEN MET ASPERGES!

Volgens traditie is het Nederlandse asperge-seizoen geopend op 9 april j.l. Het Nederlandse oogstseizoen loopt van begin april tot 24 juni. Op www.aspergecentrum.nl vind je leuke tips over het 'witte goud', zoals asperges ook wel genoemd worden. Denk aan een goede basisbereiding, de beste bewaarmethodes, de gezonde eigenschappen van asperges, maar ook heerlijke recepten. Bekende recepten zijn natuurlijk asperges met ham of met een moot zalm, maar denk ook eens aan gebraden rosbief met asperges.



VOORDELIJG ONTSPANNEN MET HET KNS LEDENVOORDEEL



Heb jij al plannen deze zomer? Met het KNS Ledenvoordeel krijg je als medewerker korting op verschillende reizen en weekendjes weg. Zo krijg je 5% korting op reizen over de hele wereld met Corendon maar ook op Roompot Vakanties en overnachtingen bij Postillion Hotels. Check www.knsnet.nl/ledenvoordeel.



Herwie **Hartgerink**



HERWIE HARTGERINK IS 55 JAAR, WOONT IN ENSCHEDE EN WERKT BIJ VION RETAIL GROENLO EN IS OOK KADERLID BIJ FNV. WIJ ZIJN BENIEUWD NAAR ZIJN SLAGERSLEVEN.

Vertel iets over jezelf?

“Ik werk al meer dan 35 jaar bij Vion Retail Groenlo in Enschede en ben daar lijnverantwoordelijke. Dat betekent dat ik collega's aanstuur. Van vlees snijden tot verpakken. Heel uitdagend om te doen omdat elke dag anders is.”

“Na het afronden van de mavo zou ik gaan werken bij een melkboer. Maar dat werd toch de slager. Ik ben begonnen bij een vleeswarenfabriek, daarna bij de centrale slagerij van Albert Heijn en nu al heel wat jaren bij Vion Retail Groenlo. Hier snijden, portioneren en verpakken wij vlees voor diverse supermarkten.”

Het leukste aan het slagersleven vind ik:

“Ook al heb je niet alles in de hand, elke dag is uitdagend en dat maakt een dag afwisselend en leuk.”

Wat doet een vakbond precies?

“Kort gezegd: de vakbond behartigt de belangen van de werknemer. Niet alleen doordat ze onderhandelingspartner zijn voor werkgevers voor een cao, maar zij geven ook individueel advies aan leden. Over pensioen, arbeidsvoorwaarden, arbeidscontracten en meer. Zij zijn er echt voor de werkende mensen.”

Hoe ben jij in het vakbondsleven gerold?

“Ik ben al sinds 1983 FNV-lid. Op dat moment zat ik in een ondernemings-

raad (or) en ik had een aantal vragen. Zo kwam ik terecht bij de FNV die mij daarbij hielp. Nu zit ik als kaderlid ook in de sectorraad en de concernraad. De sectorraad bestaat FNV-leden die in de slagersbranche werken en de concernraad bestaat uit alle vakbondsleden die werken bij Vion Retail Groenlo. Daar bespreken wij onderwerpen die ons, als medewerkers, raken. Zoals cao-zaken maar ook arbeidsvoorwaarden, arbeidsomstandigheden, pensioen en meer.”

Wat maakt de combinatie van slager en kaderlid zijn zo leuk?

“Je ziet een andere kant van het bedrijf. Je hebt contact met heel veel mensen in het bedrijf omdat vragen hebben die ik kan beantwoorden. Ook leer ik de ondernemerskant kennen. Daar leer je veel van. Ook door de cursussen die je kunt volgen bij de FNV en de kennis die je onderling deelt.”

Wat doe je eigenlijk als FNV-kaderlid?

“Ik ben als kaderlid een aanspreekpunt voor mijn collega's. Als zij een vraag hebben, dan komen ze bij mij. Je bent een echte spin in het web. Wat je hoort op de werkvloer, bespreek ik ook met de vakbondsbestuurder van FNV die daar ook weer verder mee kan. Daarnaast ben je ook betrokken bij de cao-onderhandelingen.”

Wat is jouw rol bij de cao-onderhandelingen?

“Als een voorstel is gemaakt dan bespreek ik dit met andere vakbondsle-

den in het bedrijf. Onze mening en suggesties geven we dan vervolgens. Een voorstel wordt naar de branchevereniging gestuurd omdat zij de werkgevers in de slagersbranche vertegenwoordigen. Er volgt een onderhandelingsgesprek. Daarin worden de voorstellen van zowel de FNV als CNV Vakmensen besproken. Vaak vindt er wel een tweede of derde of zelfs vierde gesprek plaats voordat een nieuwe cao tot stand gekomen is.”

Wanneer zou je als werknemer lid worden van een vakbond?

“Omdat je door lid te zijn, niet alleen beter de rechten en plichten van jezelf als werknemer maar ook van de werkgever kent. Je hebt een vakbond achter je staan met veel kennis en kunde die je kunnen helpen als medewerker. Zij staan je bij met raad en daad. Dat is prettig.”

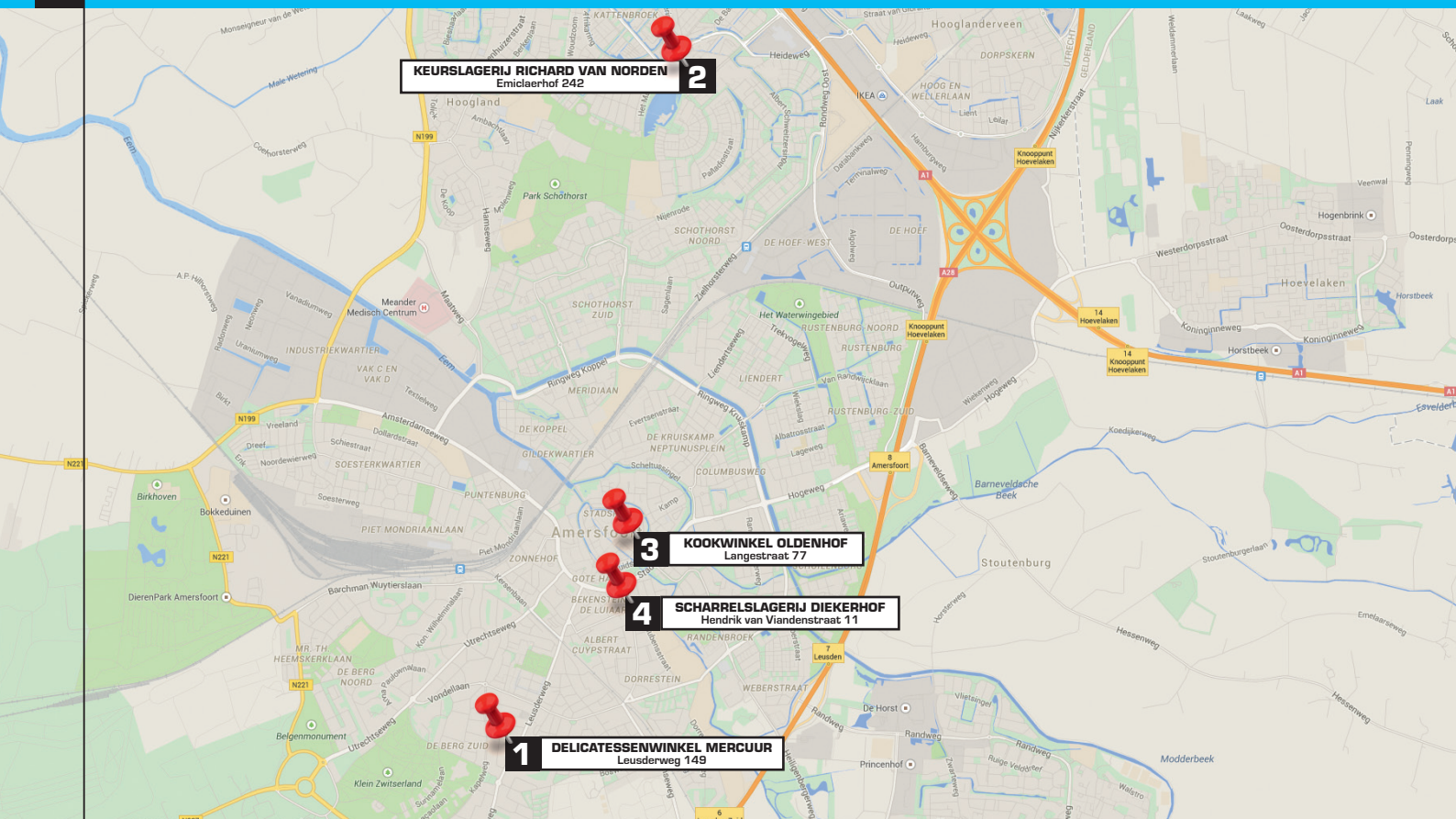
HERWIE:
“DE VAK-
BOND IS ER
ECHT VOOR
WERKENDE
MENSEN.”



AMERSFOORT

Amersfoort, een stad met een rijke en lange historie wat je terugziet in de verschillende rijksmonumenten en bezienswaardigheden in de stad. De stad is centraal gelegen in Nederland, in de provincie Utrecht. De stad wordt jaarlijks druk bezocht voor een dagje shoppen. Ook op het gebied van food vind je hier vele slagerijen, delicatessenwinkels en

meer. Daarnaast mag je de markt op zaterdag niet missen. Deze is elke zaterdag van negen tot vijf uur op het grootste plein in Amersfoort. Je vindt hier verse groenten, kaas, vis maar ook bloemen en andere lekkernijen. Hieronder een aantal mooie winkels, die tijdens een dagje shoppen ook zeker de moeite waard zijn!



1 DELICATESSENWINKEL MERCUR

Het water loopt je in de mond, als je door de zaak van Mercuur's Traiteur & Catering loopt. Van de mooiste wijnen tot prachtige Italiaanse vleeswaren en heerlijke chocolade en taarten. De liefde voor de allermooiste en meest verse producten en ingrediënten komt hier op de eerste plaats en dat merk je meteen als je in de winkel bent.

Delicatessenwinkel Mercuur
Leusderweg 149
3818 AC AMERSFOORT

2 KEURSLAGERIJ RICHARD VAN NORDEN

Keurslager Richard van Norden is al vanaf zijn 15^e slager en opende in 2001 zijn eigen slagerij. Een mooie winkel in de Emiclaer Plaza in Amersfoort die ondertussen

is uitgegroeid tot een begrip in Amersfoort. Een uitgestrekte toonbank met huisgemaakte producten en maaltijden.

Keurslagerij Richard van Norden
Emiclaerhof 242
3823 ET AMERSFOORT

3 KOOKWINKEL OLDENHOF

In de centrale winkelstraat in Amersfoort vind je de winkel van Oldenhof. Hier kun je op vier verdiepingen los gaan met alles wat je kunt bedenken op het gebied van koken. Kookspullen, espressomachines, fornuizen, pannen, keukmachines, kookboeken, servies, glaswerk, pannen en nog veel meer. Een bezoekje waard!

Kookwinkel Oldenhof
Langestraat 77
3811 AC AMERSFOORT

4 SCHARRELSLAGERIJ DIEKERHOF

Een scharrelslagerij met niet alleen een mooie winkel maar ook een mooie webshop. De slagerij heeft een bewuste keuze gemaakt om zich te specialiseren in de verkoop van diervriendelijk vlees. In de worstmakerij worden alle producten ambachtelijk bereid zoals de hammen, droge worsten en rookvlees. Ook heeft de slagerij een rijpingskast met delen van het rund en lam.

Scharrelslagerij Diekerhof
Hendrik van Viandenstraat 11
3817 AA AMERSFOORT

OPROEP!

Woon jij in **ZWOLLE** of kom je er vaak? En weet jij ons misschien de beste leukste winkels te vertellen op het gebied van vlees en food? Mail de redactie (info@slagers.nl) en jouw tip verschijnt in de volgende editie van **SlagersLeven**.