

# SlagersLeven

NUMMER 26 NAJAAR 2017

## REPORTAGE

AMBACHTELIJKE DORPSSLAGERIJ  
KEURSLAGERIJ FRANK & MARLEEN  
VAN DER ZANDE

## AAN HET WOORD

KEURSLAGERIJ HORST

## SLAGERSNIEUWS



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds  
in het Slagersbedrijf

VERDER: **OP DE WERKVLOER** RECEPTEN **SLAGERSNIEUWS** CARRIÈRE **EN MEER...**



# Nieuwe inspiratie op **Slagerspassie**

Dus snel naar **Slagerspassie.nl**. Dat kan natuurlijk via de gratis app die je kunt downloaden in de Apple App of Google Play store. Dat is echt heel makkelijk inspiratie opdoen. Geef ook de tip aan je collega's in jouw team. Slagerspassie, voor een andere kijk op jouw vak.

## Slagerspassie met de seizoenen mee

**Slagerspassie is een ideaal middel voor inspiratie voor de dagelijkse gang van zaken in de slagerij (denk aan planning, voorraad, toonbank, marketing). Slagerspassie biedt echter ook inspiratie op basis van de seizoenen.**

Zo is het nu volop wildtijd en ben jij als slager natuurlijk druk met de aanloop naar kerst. Heerlijk om dan even te gluren bij de burens! Er is een aantal interessante magazines die je nu kunt bekijken om inspiratie op te doen. Je ziet collega's uit het land voor camera hun verhaal vertellen. Daar kan jij mogelijk jouw voordeel mee doen.

Tips voor deze maand:

- Wild
- Kerst
- Wijn
- Creatief tafelen
- Versamenwerking

Met het oog op de extra hulp die je de komende maanden in gaan zetten is het nog een idee om de magazines Voedselveiligheid, Allergenen en E-nummers en Vleesketen onder de aandacht te brengen in jouw team. Vergeet ook niet om inspirerende foto's uit jouw slagerij te uploaden op Slagerspassie.

Slagerspassie, voor en door slagers!



## Festivals en foodtrucks: laat je inspireren op Slagerspassie.nl



Liefhebbers hadden in 2016 de keuze uit 153 verschillende foodfestivals. Festivals zijn dan ook hip en worden goed bezocht. Foodtrucks zijn daarbij onontbeerlijk. Je ziet foodtrucks in allerlei varianten op festivals maar ook op bedrijfsfeesten.

Ook voor slagers biedt dit kansen. Kansen voor jouw naamsbekendheid en natuurlijk voor omzet. Hoe ga je van start met een foodtruck, restaurantje of snackkar op wielen van waaruit je eten en drinken verkoopt?

In het nieuwste magazine op Slagerspassie vind je tips en natuurlijk een collega-slager voor de camera die zijn ervaringen deelt. Toine Schreinemachers uit Venlo heeft al jaren een foodtruck en vertelt zijn verhaal. Door vast kennis en inspiratie op te doen ben jij volgend seizoen wellicht ook klaar om met een foodtruck te starten. Er komt heel wat bij kijken dus bereid je goed voor voordat je van start gaat.





10

## Van de redactie

De feestdagen staan voor de deur. Wat gaat een jaar toch snel voorbij! Vind jij ook niet? Deel je mooiste moment van 2017 op onze facebook-pagina met #momentvan2017 en wie weet win jij het een mooi kookboek naar eigen keuze!

In dit nummer komen uiteraard weer drie slaggers aan het woord over hun vak, bedrijf en slaggersleven. Net als slaggersnieuws, op de werkvloer, carrière en veel meer. Maar ook nieuws over Slagerspassie, INSTAspiratie en nog veel meer.

Al acht jaar lang brengt **SlagersLeven** het laatste nieuws, reportages en hopelijk veel inspiratie. Wij zijn benieuwd wat je vindt van dit blad. Daarom houden wij weer een lezersonderzoek. Ga naar [slagers.nl/slagersleven](http://slagers.nl/slagersleven) en vul de korte enquête in.

Heb je een tip of opmerking? Mail naar [info@slagers.nl](mailto:info@slagers.nl).

Veel leesplezier en alvast fijne feestdagen!

Team **SlagersLeven**

- 2 Slagerspassie**
- 4 Slagersnieuws**
- 7 Op de werkvloer**
- 8 Recepten**
- 9 Carrière**
- 10 Reportage**  
Keurslagerij Frank & Marleen van der Zande
- 12 Op de werkvloer**
- 14 Aan het woord**  
Marco & Yvonne Jurriëns
- 15 Slagersnieuws**
- 16 Reportage**  
Ambachtelijke Dorpsslagerij
- 18 Slagersnieuws**
- 19 Speciaal voor jou geselecteerd**
- 20 Trendtour**



14



16

## Colofon

**SlagersLeven** is een initiatief van de KNS, FNV en CNV Vakmensen, deze 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 slaggersbedrijf.

**Adres** Postbus 1234, 2280 CE Rijswijk **Redactie** Vera de Jonge (hoofdredacteur), Marian Lemsom, Martine van Haaster, Bob van Kessel, Jacques Rijk (redacteur). **Ontwerp en realisatie** Buro voor Communicatie **Drukkerij** Deltabach **Fotografie** Sovvb, KNS, Koen Verswijveren - K.H.C. Fotografie, Ruud Bijvank. **Reacties/aanleveren kopij:** Deze kun je sturen naar [info@slagers.nl](mailto:info@slagers.nl). **Met dank aan:** SAS ZorgPortaal, Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf, SVO vakopleiding food, KNS, Feike Faase, Frank en Marleen van der Zande, Jeroen van Vulpen, Marco en Yvonne Jurriëns, Ruud Bijvank (facebook.com/RBCamjoFoto) en Koen Verswijveren - KHC Fotografie. ISSN: 2213-6215



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds  
in het Slagersbedrijf



## Toolkit 'Lekker op bezoek bij de Slager' vernieuwd

Krijg je binnenkort leerlingen op bezoek? Wordt een verjaardagsfeestje bij jou gevierd? Bestel dan de toolkit 'Lekker op bezoek bij de slager'. Dit is recentelijk helemaal vernieuwd.

Deze kit bestaat uit een handleiding om praktische tips en trucs om het bezoek voor te bereiden, een leuke broodbelegghapper of een informatieboekje om uit te delen. Dit pakket is kosteloos te bestellen via [www.slagers.nl/bestellen](http://www.slagers.nl/bestellen).



## Keurslager Horst uit Epe wint Lekkerste Bal Gehakt 2017

De Lekkerste Bal Gehakt 2017 is gewonnen door Keurslager Horst uit Epe. Op 2 oktober ontving slager Marco Jurriëns de eerste prijs van deze vakwedstrijd georganiseerd door de Koninklijke Nederlandse Slagers. De feestelijke prijsuitreiking vond plaats op de Noordelijke Slagers Manifestatie in Zwolle.

Keurslager Horst ontving de prijs uit handen van juryvoorzitter, chef-kok en tv-presentator Pierre Wind en Tom Egbers, slagerszoon, sportpresentator en presentator van de NSM. De tweede prijs is gewonnen door Keurslagerij Van Strien uit 's Gravenmoer. De derde prijs ging naar Slagerij Stefan Haak uit Capelle aan den IJssel.

De jury, bestaande uit Pierre Wind, de winnaar van vorig jaar Edwin Wapenaar van de gelijknamige slagerij in Vlaardingen en docent SVO vakopleiding food Gertjan Verzijl, zei over de winnende bal van Keurslagerij Horst: "Alle technische facetten kloppen, maar ook de smaak is prachtig. We zochten de Koning der Hollandse gehaktballen en die hebben we gevonden!"

De overige finalisten die een eervolle vermelding ontvingen, in willekeurige volgorde, zijn: Gildeslager Zumbrink uit Cothen, Keurslagerij Bergerslag uit Staphorst, Keurslagerij Ron de Kwant uit Hank, Keurslagerij Theo Barten uit Den Haag, Keurslagerij Willy Beerens uit Liempde, Landslagerij Kemkes & Zn. uit Vleuten en Slagerij Haak uit Rotterdam.



## Wat vind jij van SlagersLeven?

Al acht jaar lang brengt SlagersLeven het laatste nieuws, reportages en hopelijk veel inspiratie. Wij zijn benieuwd wat je vindt van dit blad. Daarom houden wij weer een lezersonderzoek. Ga naar [slagers.nl/slagersleven](http://slagers.nl/slagersleven) en vul de korte enquête in.



## Maak jij het beste innovatieve slagersproduct van 2018?

Vleesmagazine organiseert samen met Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS) en SVO vakopleiding food de prestigieuze wedstrijd om de Gouden Slagersring 2018. De jury staat onder leiding van Paul van Trigt, voorzitter van de Broederschap. Word jij de opvolger van Nathan Burggraaf (winnaar 2017) en Ron de Kwant (winnaar 2016)?

Meedoen is goed voor je imago als versspecialist en levert nieuwe klanten op. Daarnaast is het een prachtige kans om je innovatieve karakter te tonen. De productinnovaties worden beoordeeld op innovatie waarde, economische waarde en productkwaliteit. Ben je jonger dan 25 jaar dan kun je je aanmelden voor de Speciale Jong Talent Award.

juryrapport en oorkonde. Het is mogelijk meerdere producten per persoon in te zenden. Voor de keuring van extra producten wordt €25 per ingezonden product berekend. Voor studenten van SVO is deelname gratis. Vergeet niet je studentnummer te vermelden bij inschrijving.

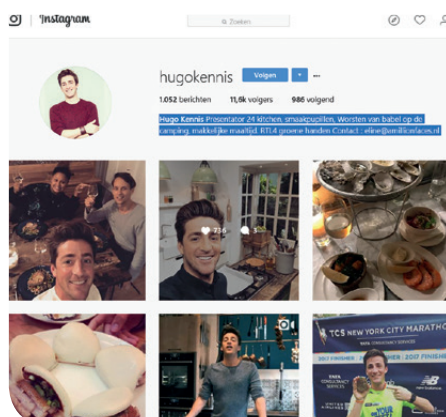
Deelname met 1 ingezonden product kost €75. Dit is inclusief 2 toegangkaartjes voor het uitreikingsevent,

Meerinformatieaanmelden: <http://www.vleesmagazine.nl/goudenslagersring>.



## Met Member's Benefits lekker voordeel

Is je werkgever lid van de Koninklijke Nederlandse Slagers? Check dan [www.employeesbenefits.eu/eb/kns/](http://www.employeesbenefits.eu/eb/kns/) en ontdek kortingen op reizen, stedentrips, huishoudelijk apparaat, verzekeringen en meer.



## INSTASPIRATIE

Volg zeker ook Hugo Kennis op Instagram voor de nodige foodinspiration! Jurylid van de Grote Grillworsttest 2018, Presentator 24 kitchen, smaakpupillen, Worst van babel op de camping, makkelijke maaltijd.





# Kampioenen NSM Vakwedstrijden

Het zal je vast niet ontgaan zijn. Begin oktober regende het winnaars! Niet alleen de slager met de lekkerste bal gehakt werd bekend, maar ook de winnaars van Arnhem Rookworststad en Noordelijke Slagers Manifestatie (NSM). Grote winnaar van de NSM is Peter Tap uit Ameide. Hij is benoemd tot kampioen van de NSM Vakwedstrijden 2017. Presentator Tom Egbers noemde Peter Tap 'de winnaar van de gele trui van de slagersbranche'.



## NSM Categoriwinnaars

Droge worstsoorten	Slagerij Cramer uit Delfzijl
Rookworstsoorten	Keurslagerij Gleis uit Aalten
Gekookte worstsoorten	Pepijn Putman uit Arnhem
Lever- en bloedworstsoorten	Slagerij Lantinga uit Wanneperveen
Gebraden en gegrilde vleeswaren	Klaas-Theo Smit uit Ternaard
Gekookte vleeswaren	Peter Tap uit Ameide
Rauwe vleeswaren	Peter Tap uit Ameide
Grillworst soorten	Gerrit Jan van de Weg uit Oosterwolde
Grillproducten en snacks	Slager Christiaanse uit Leidschendam
Salades	Keurslagerij Wim Koelewijn uit Huizen
Ovenschotels en maaltijden	Slagerij Sieverink uit Lochem
Soepen	Lantinga slagerij & vershuis uit Meppel
Lekkerste Erwtensoup	Het Lekkere Winkeltje uit Leek

## Provinciewinnaars

De volgende slagers zijn tijdens de NSM uitgeroepen als provinciewinnaar:	
Kampioen Groningen	Keurslager Cor Klein uit Stadskanaal
Kampioen Friesland	Klaas-Theo Smit uit Ternaard
Kampioen Drenthe	Lantinga slagerij en vershuis uit Meppel
Kampioen Overijssel	Rein Hofman uit Diepenheim
Kampioen Gelderland	Slagerij Putman uit Arnhem



## Wessel ter Weele speelt hoofdrol in documentaire over slagers

**Wessel ter Weele, 15 jaar, komt uit een echt slagersgezin. Zijn vader Herman en opa Gerrit zijn slager, met een slagerij in Oene en Emst. Zij hopen dat hij later ook slager wordt. Maar Wessel twijfelt nog. Hij houdt namelijk ook erg van dieren en wil daarom misschien boer worden.**

Over Wessel is een documentaire gemaakt. De maker van de documentaire is Marijn Frank, bekend van haar film Vleesverlangen. Sinds zijn dertiende is hij een jaar lang gevolgd door een cameraploeg. Zij filmde hoe vaak hij helpt in het slachthuis, Slagerij ter Weele is een zelfslachtende slager, maar ook over zijn twijfels. Inmiddels is Wessel 15 jaar. De documentaire heet Slagershart en wordt op 10 december uitgezonden op NPO 3.

De première was op zondag 22 oktober op Cinekid 2017 en Slagershart heeft de Cinekid Award voor Beste Nederlandse Non-Fictie Televisieproductie gewonnen!



# Sporten is gezond

Sporten is gezond. En niet alleen omdat je er fitter van wordt. Uit allerlei onderzoeken blijkt dat medewerkers die sporten productiever zijn en bovendien minder vaak ziek zijn. En zijn ze toch ziek dan herstellen ze ook weer sneller.



Wie regelmatig sport, merkt allerlei positieve effecten. Dit zijn er 5:

- 1. Het verhoogt je stofwisseling.**  
Door te sporten verminder je vetweefsel en creëer je spierweefsel. Je verbruikt daardoor zelfs meer

calorieën in rust!

- 2. Je houdt je lichaam soepel.** Zeker belangrijk als je veel zittend werk hebt. Want daardoor voorkom je bijvoorbeeld rugklachten
- 3. Je slaapt beter.** Na een stressvolle dag kan het moeilijk zijn om de slaap te vatten omdat je lichaam nog niet moe is. Na een intensieve workout lukt dat veel beter
- 4. Het voert stresshormonen af.** Je zult zien dat je veel beter kunt ontspannen na een uurtje sporten

- 5. Je hebt meer energie.**

Sporten is gezond, maar sporten kan ook leiden tot blessures. En daar zijn ze op je werk dan weer minder blij mee. Wees dus verstandig en zorg voor goede begeleiding



SAS ZorgPortaal

## Maak gebruik van de mogelijkheden in je pensioen

Bij het pensioenfonds voor het slagersbedrijf ga je met pensioen als je 67 jaar bent. Je mag ook eerder of later met pensioen gaan. Bijvoorbeeld als je AOW-uitkering in gaat.

Voordat je met pensioen gaat, kunt je kiezen voor: Deeltijdpensioen. Eerst een hogere en daarna een lagere uitkering. Het ouderdomspensioen omruilen voor een hoger partnerpensioen of andersom. Kijk op [pensioenslagers.nl](http://pensioenslagers.nl) voor meer uitleg over de mogelijkheden die je hebt.

### Aanvragen van pensioen. Hoe doe je dat?

- Ga je op je 67<sup>e</sup> met pensioen? Dan krijg je ruim 6 maanden van te voren meer informatie van ons. We leggen daarin duidelijk uit hoe je jouw pensioen aanvraagt.
- Woon je in het buitenland? En heb je 6 maanden vóór je pensioendatum nog geen informatie van ons gehad? Neem dan zelf contact met ons op.
- Wil je eerder met pensioen? Neem dan zelf drie maanden van tevoren contact met ons op.

## Wijziging in het pensioenreglement Doorwerkvereiste voor ouderdomspensioen is vervallen

Je kon je ouderdomspensioen alleen uitstellen na de pensioendatum als je bleef doorwerken in dienstbetrekking. Dit noemen we een doorwerkvereiste. Sinds 1 januari 2017 is dit doorwerkvereiste in de wet vervallen.

In het pensioenreglement van Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf was een 'doorwerkvereiste' opgenomen. Dit betekende dat je je pensioen alléén in kon laten gaan ná je 67<sup>e</sup> als je (gedeeltelijk) bleef doorwerken. Dit was een wettelijke voorwaarde.

### Geen doorwerkverklaring meer nodig om je ouderdomspensioen uit te stellen

Je kunt nu je (levenslange) ouderdomspensioen uitstellen, ongeacht of je wel of niet doorwerkt. Het (levenslange) ouderdomspensioen gaat uiterlijk in 5 jaar ná je AOW-leeftijd. Je AOW-leeftijd vind je op [www.checkuwaowleeftijd.nl](http://www.checkuwaowleeftijd.nl).





## Voorgerecht: Oesters met prosciutto



### Ingrediënten

- 24 oesters
- 3 el balsamico-azijn
- 6 plakjes prosciutto
- peper en zout

### Bereiding

Leg de oesters met schaal op de bakplaat en besprenkel ze met de azijn. Snijd de prosciutto fijn en verdeel dit over de oesters. Strooi er wat peper en zout over.

De oesters 1 minuut onder de hete grill tot de prosciutto krokant is.

## Inspiratie vanuit het Oosten voor de kerst:

### Hoofdgerecht: Okonomiyaki met paddenstoelen

Okonomiyaki is een Japanse pannenkoek waar je alle kanten mee op kunt: probeer 'm eens met paddenstoelen.



### Ingrediënten

- 100 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 150 ml koude misobouillon
- 4 eieren
- 300 g gesneden witte kool
- 6 salade-uien
- 100 g ketchup
- 2 el ketjap
- 2 el donkere basterdsuiker
- 2 el mirin
- 400 g paddestoelenmelange
- 6 el arachideolie
- 2 el Japanse sojasaus
- 2 el ingelegde gember (sushigember)
- 4 el Japanse mayonaise (kewpie)
- 2 el wasabibollen

### Bereiding

1. Doe de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de koude misobouillon, eieren en een mespunt zout toe en meng met een garde tot een glad beslag. Snijd de salade-ui in ringen en meng het wit door het beslag, samen met de gebakken uitjes en witte kool.
2. Doe de ketchup, ketjap, bruine suiker en de mirin in een pan en breng aan de kook. Laat 5 min. koken op laag vuur en zet dan het vuur uit. Snijd ondertussen de paddenstoelen in reepjes. Verhit 2 el olie en bak ze in 8 min. gaar op hoog vuur. Breng op smaak met de sojasaus.
3. Verhit 2 koekenpannen met in elke pan een eetlepel arachideolie. Doe in elke pan  $\frac{1}{4}$  deel van het beslag en druk een beetje plat met een spatel. Bak de pannenkoeken in ca. 10 min. gaar. Keer halverwege. Houd warm onder aluminiumfolie en bak zo nog 2 pannenkoeken.
4. Leg de okonomiyaki op de borden en verdeel er de ingelegde gember, het groen van de salade-ui en de gebakken paddenstoelen over. Besprenkel eerst met de ketchupsaus en daarna met de Japanse mayonaise. Hak de wasabibollen fijn en strooi over de pannenkoeken.

**Seveertip:** Houd je van pittig, serveer dan met extra srirachasaus.



# Broer en zus Groot beginnen samen aan opleiding SVO

**Slagerij Groot in Lutjebroek bestaat al sinds 1926 en wordt gerund door de derde generatie van de familie Groot. De vierde generatie staat te trappelen: Danique Groot (20) en Ferron Groot (16) zijn net begonnen aan de mbo-opleiding Productiemedewerker slagerij van SVO vakopleiding food. “Het zou mooi zijn als onze ouders ook eens op vakantie kunnen.”**

Ferron en Danique hielpen allebei al van kleins af aan mee in de slagerij. Ferron dacht er wel eens over om iets anders te gaan doen, maar het slagersvak bleef trekken. Daarom startte hij dit jaar zijn opleiding bij SVO. “Slager zijn is zo leuk”, zegt hij. “Ik werk graag met mijn handen en ik vind het mooi om het hele proces van dier tot mooi stuk vlees te verzorgen. De afgelopen jaren heb ik al veel geleerd, maar ik wilde toch een opleiding doen. Ik wil mijn diploma’s halen en me specialiseren, bijvoorbeeld in worst maken. Het plan is om alle SVO-opleidingen te doorlopen en straks de slagerij van mijn ouders over te nemen.”

## Hetzelfde doen als de jongens

De kans is groot dat hij dat samen met zijn zus Danique gaat doen, die tegelijk met haar broer haar opleiding startte. Danique opende vorig jaar haar eigen nagelstudio, maar moest daar vanwege een schouderblessure mee stoppen. “Toen besloot ik voor de slagerij te gaan”, vertelt ze. “Ik ben altijd al twee dagen per week in de slagerij blijven werken, omdat ik het zo



leuk vond. Nu richt ik me daar helemaal op. En niet als verkoopmedewerker, maar als productiemedewerker, want wil hetzelfde kunnen als de jongens hier. Het is een flink contrast met mijn nagelstudio, maar ik ben heel blij met mijn keuze. Klanten reageren ook leuk: die kennen me al van kleins af en aan en vinden het mooi dat ik nu ook slager word.”

## Goede praktijkopleider

Ferron en Danique hebben het allebei prima naar hun zin op school. “Ik leer nu veel bij op het gebied van theorie”, zegt Ferron. “De praktijk vind ik niet zo moeilijk, maar het kunnen benoemen van alle delen en de theorie achter de technieken is nieuw. Ik word in de slagerij begeleid door mijn vader en daar ben ik blij mee. Hij heeft veertig jaar ervaring, dus als hij iets zegt, dan neem ik het meteen van hem aan.”

## Slagerij zelf draaien

Danique vindt het fijn dat ze met de opleiding weer bij de basis begint. “Ik verdiep me nu voor het eerst in alle vleesdelen en ik leer de technieken”, zegt ze. “Mijn doel is om te zorgen dat Ferron en ik zo snel mogelijk de kennis in huis hebben om de slagerij zelf te kunnen draaien. Mijn ouders werken enorm hard en ik zou ze graag zonder stress op vakantie willen sturen. Ferron en ik hebben eind september allebei een Gouden Ster gewonnen tijdens de Noordelijke Slagers Manifestatie in Zwolle, dus het begin is gemaakt.”

**SVO**  
VAKOPLEIDING  
FOOD

## Subsidies beschikbaar voor volgen opleiding of training

Het opleidingsfonds Sovvb verleent subsidies aan leerbedrijven en BBL-leerlingen in de slagersbranche voor het volgen van een BBL-opleiding. Er zijn voorwaarden voor het ontvangen van een subsidie. Meer informatie en aanvraagformulieren vind je op [www.slagers.nl/subsidies](http://www.slagers.nl/subsidies).



Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf





Keurslagerij Frank en Marleen van der Zande

## WIJ HOUDEN VAN MENSEN!

**Keurslagerij Frank en Marleen van der Zande** in Halsteren is een slagerij zoals je ze niet vaak tegenkomt. De slagerij is pas helemaal verbouwd naar de ideeën van deze twee mensen.



De geschiedenis van slagerij Frank en Marleen van der Zande is begonnen met liefde, leergierigheid, luisteren, smaak en knettergek zijn! Als slagerszoon werd de ambitie voor het slagersvak al op jonge leeftijd gevormd.

Marleen en Frank zijn niet alleen privé, maar ook zakelijk een superstel. Ze kennen elkaar door en door en hebben duidelijke afspraken over de taken en verantwoordelijkheden. De regel is dat ze zich niet met de taken en verantwoordelijkheden van de ander bemoeien, of de één moet dat aan de ander vragen. Daardoor staan beide neuzen dezelfde kant op.

*“Duidelijkheid over taken en verantwoordelijkheden creëert rust.”*

Nadelen van het samen leven en een bedrijf runnen kunnen de twee eigenlijk niet noemen. Het gaat natuurlijk bijna altijd over het bedrijf, maar dat is alleen maar leuk omdat dat hun gezamenlijke passie is. De leukste ideeën komen als zij samen zitten te brainstormen over de winkel.

#### **Passie voor het slagersvak**

Onze keurslagerij is onze trots. Wij gebruiken altijd verse ingrediënten om de mooiste ambachtelijke producten te bereiden: vleeswaren en worst, vleesspecialiteiten die we zelf ontwikkelen, maaltijden, broodjes, er bestaat geen mooier vak dan het slagersvak!

Dit jaar is de winkel compleet verbouwd. Alleen de buitenmuren stonden nog overeind. Marleen en Frank hebben een winkel gecreëerd zoals zij die voor ogen hadden en hebben. De winkel is zo opgezet dat de klanten letterlijk heel dicht bij hen staan. Zo zie je, als je binnenkomt, twee toonbanken links en rechts van je en achterin een bar.

De medewerkers kunnen via zes openingen achter de toonbanken komen waardoor het voelt alsof je letterlijk tussen de medewerkers staat. Medewerkers staan veel voor de toonbank en lopen naar een klant toe als deze binnenkomt.

*“We staan letterlijk dicht bij de klant!”*

Ze lopen dus naar de klanten toe, kijken samen in de toonbank waardoor en adviseren de klanten op die manier. Daarna stapt de medewerker achter de toonbank om de producten te pakken, te verpakken en af te rekenen. Het tasje wordt niet over de toonbank aangegeven, maar de medewerker stapt weer achter de toonbank vandaan om dit aan de klant te geven. En dit is precies wat de visie van Marleen en Frank is. Echt contact met je klanten! Ze houden van mensen en willen letterlijk contact met mensen hebben. Klanten zijn bij Marleen en Frank dan ook geen klanten, maar gasten.

Op de bar achterin de winkel staan vaak producten om te proeven en, als Frank producten klaar staat te maken, maakt hij een praatje met de klanten en legt hij uit wat hij waarom aan het doen is. Door deze interactie krijgen wij veel terug van de klanten. En daar zijn we blij mee en trots op.

Het was nog wel een uitdaging om de leverancier zo ver te krijgen om de ideeën van Marleen en Frank uit te werken. “Dat kan niet” was het eerste wat hij zei, maar ze wilden het zo en dus moest en ging het zo. De verbouwing was binnen twee weken een feit en na opening was het meteen een gekkenhuis.

In november vierden Marleen en Frank het 25-jarig jubileum van hun slagerij. Zij zijn nog lang niet klaar. Passie is passie!





## Ellendige **eencelligen**

**Bacteriën beheersen het doen en laten in de slagerij. Koelen, werken volgens de hygiëncode, korte looptijden en bacteriologische onderzoek. Allemaal om besmetting door en uitgroei van die ellendige eencelligen te voorkomen.**

### **Waarom voorkomen?**

Bacteriën zijn eencellige micro-organismen. Micro-organismen zijn zo klein dat je ze alleen onder een microscoop kunt zien. Van de meeste bacteriën in de slagerij wil je, om twee redenen, voorkomen dat ze uitgroeien:

- Ze kunnen bederf van je producten veroorzaken: Verkleuring, smaak- en geurverandering, verandering van structuur. Bederf herken je meestal snel. De kwaliteit van de producten gaat achteruit. Je ziet, ruikt of proeft wanneer vlees bedorven is.
- Ze kunnen ziektes verwekken na consumptie. Ziekmakende bac-

teriën in eten zie, ruik of proef je niet en daarom zijn deze bacteriën het meest riskant. Vaak zijn het de zwakken en gevoeligen in de maatschappij (ouderen, kleine kinderen, zwangeren) die ziek worden bij consumptie van producten waarin veel ziekteverwekkers zitten.

### **Hoe voorkomen?**

Bacteriën kunnen zich snel vermehren. Dat doen ze door zich in tweeën te delen. Deze twee nieuwe bacteriën delen zich vervolgens weer in tweeën. Zo kunnen er bij kamertemperatuur uit één enkele bacterie in ongeveer 7 uur miljoenen bacteriën ontstaan. De volgende omstandigheden zijn hier ideaal voor:

- Een temperatuur tussen 10°C en 40°C. Onder het vriespunt delen ze zich niet meer, maar blijven ze wel in leven. Ook onder de 10°C groeien bacteriën flink door. Diepkoelen en controles op de temperaturen in de verschillende apparatuur is daarom

van belang. Bij temperaturen hoger dan 75°C, bijvoorbeeld tijdens het koken, gaan bacteriën dood.

- Voedingsstoffen als eiwitten en koolhydraten en een vochtige omgeving. Vlees is daarom een ideale voedingsbodem voor bacteriën. Daarom is een goed reinigen en desinfecteren volgens het schoonmaakplan, zoals beschreven in de Hygiëncode, van belang.
- Een goede persoonlijke hygiëne voorkomt dat bacteriën van buiten, via toiletgang of door bijvoorbeeld een verkoudheid, op producten terecht komen. Door een goede procesgang kan kruisbesmetting (van bijvoorbeeld rauw naar een bereid vlees) en nabesmetting (van bijvoorbeeld producten die door verhitting bacterie-vrij zijn en door materialen weer besmet raken) voorkomen worden. Maar het begint natuurlijk met verse grondstoffen van een bekende herkomst.





## Topverkopers

Naast de meestertitel 'branche erkende meesterslager' is gestart met het ontwikkelen van een branche-erkende meestertitel voor verkooppersoneel in de slagerij. Tweederde van de mensen die werkzaam zijn in de slagerij wordt namelijk gevormd door het verkooppersoneel.

In 2014 is al eerder onderzoek gedaan naar de haalbaarheid van een titel voor excellente verkopers. Toen is daarvoor standaard voor excellentie vastgesteld. De volgende stap is het ontwikkelen van het programma da toekomstige kandidaten doorlopen om uiteindelijk deze meestertitel te kunnen behalen, de zogenaamde meesterproef. Het is de bedoeling om in het voorjaar van 2018 het programma gereed te hebben.

De sociale partners (FNV Voedingsindustrie, CNV Vakmensen en de Koninklijke Nederlandse Slagers) willen met de introductie van dergelijke titels medewerkers in de branche stimuleren om het beste uit zichzelf te halen.

## Branches ontwikkelen slimme bhv-app

### Help123

**De afgelopen tijd is er hard gewerkt door de brancheorganisaties van de slagers (KNS), bakkers (NBOV), kappers (ANKO), bloemisten (VBW) en schoenherstellers (NSV) en twee ministeries aan Help123. Dit is een bhv-tool waarmee bedrijfshulpverlening in het bedrijf veilig, eenvoudig en betaalbaar is!**

Met deze speciale tool kan een ondernemer gemakkelijk en snel bedrijfshulpverlening op poten zetten en daarvoor het bedrijf veiliger maken, voor zichzelf, medewerkers en klanten! Als

medewerker volg je via de app een online training. Kennis over hoe je moet handelen bij een noodgeval is daarvoor bij meer mensen aanwezig en dat bevordert de veiligheid. De cursus is weliswaar minder intensief door het ontbreken van praktijktraining (die niet noodzakelijk is om aan wettelijke eisen te voldoen), maar wel afgestemd op de dagelijkse praktijk van de slagerij en voldoet volledig aan de wettelijke normen.

Als je de cursus goed hebt afgerond, ontvang je een certificaat. Deze is een

jaar geldig. Als het certificaat dreigt te verlopen, herinnert de app jou eraan dat het tijd is voor de jaarlijkse herhaling van de training.

Wil je meer weten over de bhv-app? Ga naar [www.help123.eu](http://www.help123.eu).



Veilig, eenvoudig en betaalbaar!



Keurslager Horst is de trots van **Yvonne en Marco Jurriëns**. Zij gebruiken altijd verse ingrediënten om de mooiste ambachtelijke producten te bereiden. Samen een zaak runnen; gaat dat goed? Yvonne en Marco hebben duidelijke afspraken gemaakt. Één van die afspraken is dat zij hun privé-zaken thuis laten en niet meenemen de slagerij in. Verder zijn de taken duidelijk verdeeld.



## Passie voor het slagersvak!

**Marco en Yvonne zijn erg trots op het ambacht en kunnen daar ook eindeloos over vertellen. Ze werken met respect voor dieren. Ze proberen duurzaam te produceren en hun varkens, runderen en kippen komen zoveel mogelijk uit de buurt. Ze verkopen bijvoorbeeld vlees van wroetvarkens en de runderen komen uit Teuge.**

Marco en Yvonne doen regelmatig mee aan vakwedstrijden. Vooral om hun producten naar een hoger level te trekken. Door goed naar het rapport van de jury te kijken, kan je bepaalde zaken in je productieproces bijsturen.

Gefeliciteerd met de verkiezing “Lekkerste bal gehakt 2017”.

**Marco:** “Als ik naar de verkiezing “Lekkerste bal gehakt 2017” kijk, kwamen er in de 1<sup>e</sup> ronde een paar

puntjes uit die we konden verbeteren. Zo zat er een licht vettig laagje aan de buiten kant van de bal gehakt die daar niet hoort te zitten. Hoe los je dat op? Na het braden deppen met keukenrol? Een lucht gaatje? Je deeg even vacuüm trekken en er dan ballen van maken, bleek de oplossing.”

Zodra het stel weer een prijs gewonnen heeft; wordt dit direct op Facebook, Instagram en Twitter gepost. Verder worden er appjes gestuurd

naar radio- en tv-stations. En worden de plaatselijke kranten geïnformeerd. Soms heb je geluk en vinden zij het nieuwswaardig genoeg en besteden er aandacht aan. En dat merk je direct in je winkel.

**Yvonne:** “Je krijgt klanten van ver buiten je marktgebied. Ze vertellen dan dat ze een uur in de auto hebben gezeten om de gehaktballen te komen halen. Maar ook uit je marktgebied krijg je extra klanten die toch jou balletje willen proberen.”



# Wie wint **de Grote Grillworsttest 2018?**



Ook volgend jaar organiseert de Koninklijke Nederlandse Slagers de vakwedstrijd 'de Grote Grillworsttest'. De grillworst is tenslotte een populair slagersproduct, een echte productheld! Deze vakwedstrijd is exclusief voor KNS-leden.

Tijdens de keuring worden de grillworsten beoordeeld op inwendig en uitwendig aanzien en kleur, aanzien snijvlak, geur en smaak,

samenstelling en consistentie. Er wordt zowel warm als koud gekeurd.

De keuring vindt plaats op donderdag 8 januari. De finalisten mogen hun grillworst weer opsturen voor de finalekeuring op 23 januari. Donderdag 8 februari is de prijsuitreiking.

Aanmelden kan op [www.knsnet.nl/grillworst](http://www.knsnet.nl/grillworst).

## **Nederlands team** International Young Butchers' Competition 2018 bekend

**IN DE MEDIA**



Het Nederlands team dat in 2018 de Nederlandse eer gaat verdedigen tijdens de International Young Butchers' Competition is bekend. Wessel Starink en Kevin van der Veen strijden om de Europese titel tijdens de International Young Butchers' Competition op 27 en 28 februari 2018 in Parijs.

Kevin werkt bij Slagerij Nederhoed in Leek. Wessel gaat de opleiding Bedrijfsleider Vers starten (SVO Zwolle) en ook Kevin volgt deze opleiding (SVO Groningen). Reservekandidaat is Josja Haagsma. Josja werkt bij Slagerij Biesma in Opeinde en volgt de opleiding ondernemer vers (SVO Heerhugowaard).

De afgelopen jaren bleek het Nederlands team zeer succesvol bij deze internationale vakwedstrijd voor jonge slagers.

**2017:** Nederlands team, Dennis de Geijter en Wiebe Merkus, behaalde derde plaats in het landenklassement. Wiebe Merkus werd bovendien

derde in het individuele klassement.

**2016:** Nederlands team, Maarten Wolters en Wiebe Mulder, werd tweede en Maarten behaalde zelfs de eerste plaats in het individueel klassement.

**2015:** Nederlands team, bestaande uit Kristian Grooten en Johan Augustinus, behaalde de tweede plaats.

**2014:** Nederland, team bestaande uit Joey Baan en Nathan Burggraaf, wordt Europees kampioen, voor de vierde keer op rij. In de jaren daarvoor wonnen Jeroen Kroon en Tommy Kuijten (**2013**), Marco van der Hout en Juan Lopez (**2012**), Leendert van Leeuwen en Sjouke Bouma (**2011**).



## **Foodspotting**

Foodspotting is een leuke app waarmee je beoordelingen van restaurants in de buurt kunt opzoeken of zelf kunt plaatsen. Deze app raakt in Nederland steeds bekender. Je beoordeelt niet het restaurant maar gerechten. De beoordelingen bestaan uit een foto en de naam van het gerecht, waaraan je de simpele indicaties 'Want it', 'Tried it' en 'Loved it' kunt geven. Natuurlijk kun je eventueel ook nog een beschrijving toevoegen. Je koppelt het gerecht aan een bepaald restaurant en de app vult dit automatisch aan met een aantal gegevens over het restaurant.

**WEB/APP TIP**



**WIST JE DAT**

Citroenen met een gladde schil, meer sap bevatten dan citroenen met een bobbelige schil?





**“ONS VAK IS HOT EN SLAGERS ZIJN POPULAIR!”**

De 32-jarige **Jeroen van Vulpen** woon in Baarn en heeft van zijn hobby zijn werk gemaakt. Voor hem was het een logische stap om in de slagerij van zijn vader Henk en moeder Willie aan de slag te gaan. Toen hij jong was, en zijn vader nog in loondienst was, ging kleine Jeroen al mee om te helpen inpakken en schoonmaken. Een jaar later startte zijn vader Henk zijn eigen slagerij en natuurlijk ging Jeroen helpen.

De Ambachtelijke Dorpsslagerij is in 1998 opgericht door Henk en Willie van Vulpen in Hooglanderveen. In 1998 werd zijn droom werkelijkheid. Een eigen slagerij, worstmakerij en rokerij in één. De Ambachtelijke Dorpsslagerij groeide uit tot zo'n bekendheid in Hooglanderveen en omstreken, dat in 2008 een 2<sup>e</sup> vestiging werd geopend in Amersfoort-Vathorst.

Jeroen heeft de slagervakschool

deels gevolgd, maar blijkt een man van de praktijk te zijn. Hij heeft het vak van zijn vader en toenmalige werknemers geleerd en in 2008, openden zij de 2<sup>e</sup> vestiging die Jeroen van begin af aan runt.

De ambachtelijke dorpsslagerij is, zoals de naam al doet veronderstellen, een ambachtelijk slagerij. 90% van de producten wordt zelf gemaakt. Iets waar Jeroen erg trots op is. Zo heeft hij pasgele-

den een grote glazen koelcel in de pui laten plaatsen om zo veel mogelijk het ambacht uit te stralen. Verder doen zij veel activiteiten op het gebied van catering, kant-en-klaar maaltijden en organiseren zij workshops. Deze workshops werken goed! Iedere donderdagavond wordt er eentje georganiseerd met telkens een ander thema. Jeroen merkt dat deze altijd vol zitten, het zorgt voor binding met je klanten en hij trekt hier nieuwe



klanten mee naar de slagerij. Klanten waarderen het ook dat je jouw slagerij openstelt en dus laat zien dat je niets te verbergen hebt. En je krijgt van de deelnemers weer input waar jij wat mee kan in je slagerij. Ze kreeg Jeroen jaren geleden een opmerking over één van zijn personeelsleden waar Jeroen direct iets mee kon doen. En, vertelde een klant hem dat hij bij een slager geweest was waar iedere week iets buiten de slagerij klaargemaakt werd. Jeroen heeft dit uitgedacht en sindsdien wordt er wekelijks een product voor de winkel klaargemaakt. Denk hierbij aan spareribs, grillworst, enzovoort.

Waar Jeroen vooral trots op is, is dat zijn slagerij een dorps karakter heeft terwijl deze toch echt in een stad gevestigd is. Dat is meteen ook iets wat hij van zijn ouders heeft meegekregen. Klanten kent hij bij naam en er is altijd tijd voor een praatje.

Het ambachtelijke is ook iets wat Jeroen overgenomen heeft van zijn vader. Zoals Jeroen zegt: “Tegenwoordig is veel kant en klaar en hebben die producten dezelfde smaak. Wij maken nog echt onze eigen producten en smaken met de hand.” Uiteraard wordt de tijd van nu niet uit het oog verloren en wordt er door Henk, Jeroen, broer Martijn en John ook hard gewerkt aan nieuwe en vooruitstrevende producten. Wekelijks worden er nieuwe producten bedacht en bereid.

#### VOORBEELDEN

Toch vindt Jeroen het wel jammer dat hij destijds direct bij zijn vader en moeder in de zaak is gaan werken. “Ik had vroeger niet zo eigenwijs moeten zijn en bij meer bedrijven stage moeten lopen.”

De samenwerking met zijn vader, moeder en broer is aan de ene kant fantastisch. Jeroen is echt vreselijk trots op wat ze samen hebben bereikt, maar het is zeker ook

niet gemakkelijk. Ze zijn allen eigenwijs en dat botst zo nu en dan. Al worden ze er steeds beter in om hier mee om te gaan.

Gelukkig heeft iedereen zijn eigen taken en verantwoordelijkheden en dat werkt perfect. Zo leidt Jeroen, samen met zijn vrouw, de winkel en het personeel en is zijn vader, Henk, verantwoordelijk voor de productie, maaltijden, buffetten en meer.

Jeroen krijgt wel alle ruimte en steun om zijn visie toe te voegen aan het bedrijf. Zo richt hij zich bijvoorbeeld op het werven van jonge klanten. Denk hierbij aan maaltijden, de workshops en een webwinkel. Soms slaat hij wat door in zijn ideeën, maar dat is puur uit enthousiasme. Ook werknemers worden uitgedaagd om mee te denken over de toekomst van De ambachtelijke dorpslagerij. Zo creëer je een goed, betrokken team.

De webshop is door Jeroen opgezet om het bedrijf klaar te stomen voor de toekomst. Hoewel hij er van overtuigd is dat mensen zeker nog naar de winkel zullen komen, is ook hij zich bewust van het feit dat er meer en meer online gewinkeld wordt. De webshop loopt dan ook goed. Ze zien de bestellingen wekelijks stijgen.

#### En dan. Hoe ziet Jeroen zijn toekomst voor zich?

“Vooral doen wat we nu doen en elke dag met plezier naar mijn werk gaan. Dat vind ik het belangrijkste. Verder zou ik nog verder willen uitbreiden met bijvoorbeeld een open worstmakerij/uitbenerij met een glaswand in mijn winkel zodat de consument alles live kan bijwonen. Ook de transparantie vind ik mooi en belangrijk. Verder zou ik graag de productieruimte, die elders gevestigd is, bij de winkel willen trekken.”

Deze slager is nog lang niet klaar met plannen!







**Op 14 oktober heeft de uitreiking van de 43<sup>e</sup> editie van Arnhem Rookworststad plaatsgevonden. Slagers gaan in deze nationale Rookworstwedstrijd de strijd met elkaar aan en kunnen in meerdere rubrieken in de prijzen vallen.**

Ruim 100 slagers hebben zich ingeschreven voor de keuring. Met ruim 260 inzendingen, was het een geslaagde jaargang voor de wedstrijd. De 'Bronzen Rookworst' is dit jaar gewonnen door Angelo Derksen van Slagerij Derksen uit Wehl.

## Slagerij Derksen uit Wehl wint de Bronzen Rookworst

Daarnaast zijn er eerste prijzen te verdelen in de verschillende categorieën rookworst.

**Rookworst fijn** - Peter Tap van Keurslagerij Muilwijk uit Ameide

**Rookworst gro** - Wout van de Veen uit Ederveen

**Rookworst speciaal** - Peter Tap van Keurslagerij Muilwijk uit Ameide

### KNS Innovatie / Inspiratie

*De KNS stelt deze prijs, voor het meest innovatieve product met rookworst, beschikbaar. De jury was unaniem over deze inzending: "een verrassende smaakcombinatie die heel goed uitpakt".*

- Slager Bas Looyen met zijn Rookworst Zalm Vleessalade.

### Lekkerste en magerste rookworst

*Nieuw dit jaar is de rubriek Lekkerste en magerste rookworst met maximaal 20% vet.*

- Bert Zumbrink van Slagerij Zumbrink uit Cothen is de winnaar in deze categorie. Zijn rookworst heeft een vetpercentage van 17,4%.

## Meesterproef voor meestertitel branche erkende meesterslager nadert einde



Afgelopen mei zijn de vier kandidaten gestart met het afleggen van de meesterproef. Het eerste onderdeel, vers vleesbewerking, is in mei afgelegd. In september is het tweede onderdeel: communicatie & ondernemerschap afgerond.

Dit onderdeel van de meesterproef draaide om sociale, communicatieve en ondernemersvaardigheden. Dit onderdeel kent enkele subonderdelen. Allereerst schrijft elke kandidaat zijn eigen bedrijfsplan en presenteert dit aan twee beoordelaars. Deze beoordelaars zijn geselecteerd op basis van kennis, kunde en staat van dienst. Aan de hand van het bedrijfsplan dient elke kandidaat aan te tonen dat zij op het gebied van ondernemerschap en sociale en communicatieve vaardigheden op hoog niveau functioneren. Het gaat om visie als ondernemer, vakman en ambachtsman. Een ander subonderdeel is het presenteren van de werkplanning voor het derde onderdeel van de meesterproef: worstmakerij en traiteur. En als laatste subonderdeel van het onderdeel 'communicatie &

ondernemerschap' is een theoretietoets afgelegd.

Elk onderdeel bestaat uit subonderdelen. Indien een kandidaat 1 subonderdeel niet heeft behaald, is het mogelijk om deze te herkansen. Elke kandidaat heeft recht op 1 herkansing. Is de herkansing positief? In dat geval kan de kandidaat verder met de meesterproef. In het geval dat meerdere subonderdelen niet succesvol zijn afgelegd, stopt ook de meesterproef van deze kandidaat, want men kan maar 1 subonderdeel herkansen. De meestertitel is de hoogst haalbare titel in de slagersbranche en toont aan dat een slager het slagersvak excellent beheerst. Om die reden heeft elke kandidaat 1 herkansing. Na dit onderdeel van de meesterproef blijven nog kandidaten over die verder gaan met hun meesterproef.

Het laatste onderdeel van de meesterproef, worstmakerij & traiteur, wordt begin 2018 afgelegd. Meer informatie vind je op [www.branche-erkende-meesterslager.nl](http://www.branche-erkende-meesterslager.nl).



### INSTASPIRATIE

## Spoonforkbacon

Spoonforkbacon op Instagram is supervet! Mooie recepten en foto's om je vingers bij af te likken, dus het volgen waard!



# Dagboek van een slager

## tijdens de Slag om Arnhem

**LEESTIP**

Ko van der Vooren was tijdens de Tweede Wereldoorlog slager in Renkum. Toen op 17 september 1944 de Slag om Arnhem begon, schreef Ko van der Vooren de eerste regels in zijn dagboek dat hij tot 5 mei 1949 heeft bijgehouden. Zijn kleinkinderen en tevens slagerszonen Hans en Ko hebben het dagboek nu uitgebracht in boekvorm "Vlucht uit Renkum". Slager Ko van der Vooren beschrijft hoe hij en zijn grote gezin de operatie Market Garden beleefden. Toen het bombardement begon moest het gezin met negen kinderen schuilen in de pekelkelder onder de slagerij. Twee weken lang hoorden zij de granaten inslaan in de slagerij welke uiteindelijk zwaar beschadigd werd. Ko van Vooren beschrijft tevens hoe hij met zijn gezin te voet moest vluchten naar Ede en Montfoort en hoe ze de hongerwinter hebben overleefd.



Als in mei 1945 Duitsland capituleert, keert het gezin terug naar Renkum en in 1946 begint de moeizame wederopbouw van de slagerij in Renkum. Op 5 mei 1949 is de laatste notitie, dan wordt op dezelfde plaats zijn nieuwe slagerij feestelijk geopend. De schuilkelder is altijd intact gebleven en verkeert nog in precies dezelfde staat als zeventig jaar geleden. Het boek is 28 augustus verschenen en is verkrijgbaar via [www.vluchtuitrenkum.nl](http://www.vluchtuitrenkum.nl) en in slagerij aan de Dorpsstraat 77 in Renkum, waar slagerij Van de Bovenkamp nu de eigenaar van is.



## Later als ik groot ben

**KLIKTIPTIP**

In december verschijnt bij RTL4 een nieuw familieprogramma over kinderen en de ontdekkingsreis naar hun droomberoep: Later als ik groot ben. In elke aflevering krijgt een basisschoolleerling uit groep 7-8 de kans om zich even groot en volwassen te voelen door zijn of haar droomberoep een dag uit te voeren. Uiteraard mag het droomberoep van slager niet ontbreken. Sovvb participeert vanuit de doelstelling om het slagersvak onder

de aandacht te brengen van de jeugd.

Kees is samen met presentator Jochem van Gelder op stap geweest om te onderzoeken of hij slager wil worden. Niet alleen is er meege draaid in de slagerij maar ook werd er gewerkt aan de theorie bij SVO vakopleiding food in Heerhugowaard.

Op 16 december a.s. zie je avonturen van Kees.

## Uitzendschema **Van Slager tot Chef**

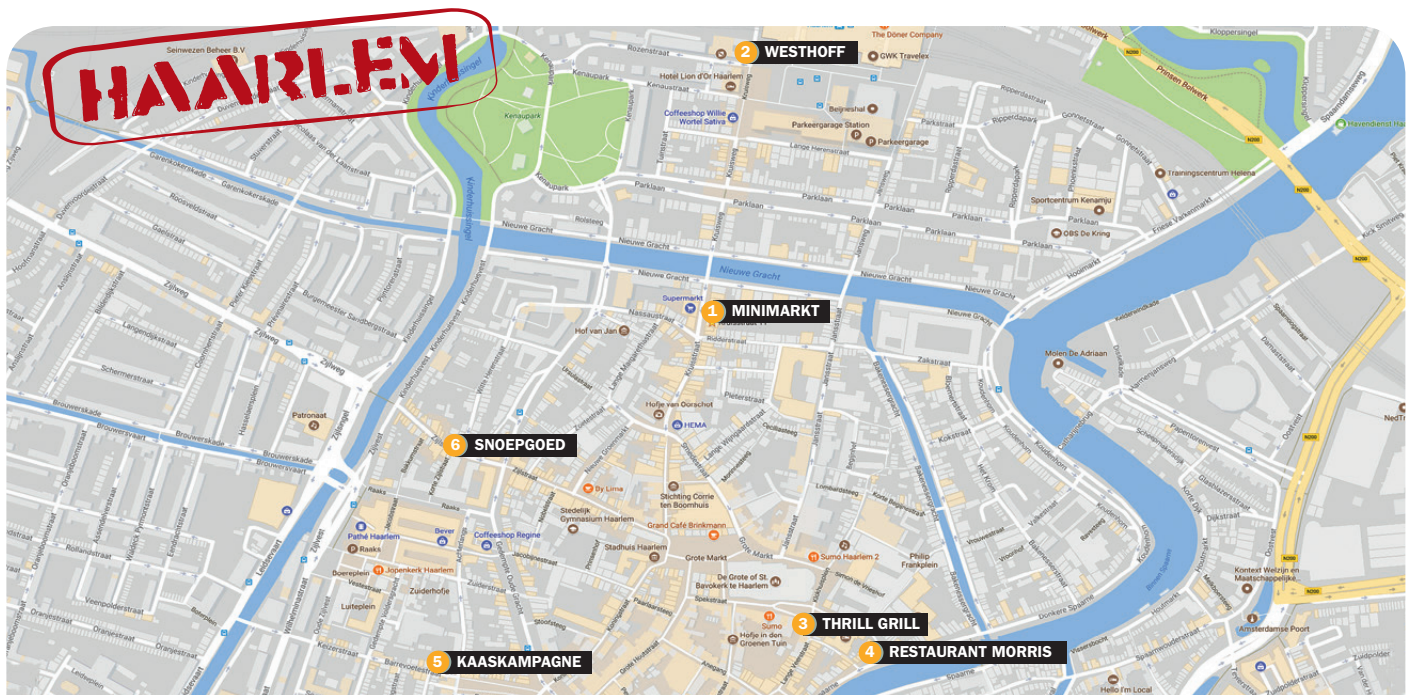
**KLIKTIPTIP**



Deze zomer vonden de opnames plaats voor Van Slager tot Chef bij diverse slagerijen in het land. In dit programma gingen 16 leerlingen aan de slag met een vaktechnische en creatieve opdracht. Per aflevering is er een leerling tot winnaar verkozen. De winnaars gaan volgend jaar op inspiratietoer naar Barcelona, de andere kandidaten krijgen een culinaire workshop aangeboden.

Vanaf 26 november worden deze afleveringen uitgezonden om 16.30 uur op RTL 4. Veel kijkplezier!





Al meerdere jaren op een rij is **Haarlem** dé winkelstad van Nederland. En met 68 soorten winkels heeft Haarlem ook het meest gevarieerde winkelaanbod. Het monumentale, kleine centrum barst van de pittoreske straatjes waar winkelen een feest is. Naast de grotere winkelketens zijn hier verrassende boetiekjes en speciaalzaken op alle gebieden te vinden. De winkels in Haarlem zijn elke dag geopend, ook op zondag. Voor iedereen die houdt van een dagje shoppen, is Haarlem *the place to be*.

## 1 MINIMARKT

Je kunt er terecht voor een fijn ontbijtje, lunch & taart, kleding, cadeaus voor kinderen en volwassenen, accessoires, een kinderkapper en Mini-Markt verzorgt tevens kinderfeestjes.  
**Kruisstraat 11, 2011 PV Haarlem**

## 2 WESTHOFF

Naast het station zit Westhoff, een concept wat niet in een hokje te plaatsen is. Naast werkplek is Westhoff ook een winkel. Als flexwerker betaal je een uurtarief van €5 per uur waarin je onbepert erg fijne koffie en thee kunt nuttigen. Wil je er alleen wat kopen, dan kun je voor van alles terecht in de winkel. De winkel verkoopt naast een mooi assortiment van verschillende etenswaren, brood, salades, sap, chocola en koffie, ook een prachtige selectie boeken van Taschen, de verzorgingslijn van Marie-Stella-Maris en ook de kunst aan de muur is te koop. Binnenkort zullen ook de culinaire producten van Nicolas Vahé beschikbaar zijn.

**Kruisweg 22/24, 2011 LC Haarlem**

## 3 THRILL GRILL

Sterrenchef Robert Kranenburg presenteert een hamburger hoe deze volgens hem moet zijn in restaurant Thrill Grill. Eerlijk en heerlijk, met de beste ingrediënten. Niet alleen een klassieke vleesburger, bij TG heet deze de The Classic Beef Thriller, maar een burger van zalm, kip of falafel staat op de kaart. Een snelle hap, maar wel een hele lekkere!

**Oude Groenmarkt 26-28, 2011 HL Haarlem**

## 4 RESTAURANT MORRIS

Voorjaar 2017 opende restaurant Morris, aan het Spaarne. De twee jonge ondernemers willen met hun kaart 'terug naar de basis'. 'Gewoon een goed stuk vlees of een hele vis van de grill en daarbij een tafel vol heerlijke sides'. Maar je kunt ook, voor de echte Bourgondiërs onder ons, 48 uur van te voren een Rib Roast bestellen. Maar voor een snelle steak & friet ben je ook meer dan welkom.

**Spaarne 36, 2011 CJ Haarlem**

## 5 KAASKAMPAGNE

De eigenaren zijn al langere tijd bekend in de kaaswereld. Regelmatig staat er een retour **Frankrijk** op de planning om nieuwe kazen te proeven en ontdekken. Er zijn kazen in alle soorten en maten, perfect voor een plak op de boterham of de gezelligste borrelplank. En er zijn meer **delicatessen**: zelf gebrande noten, worsten, vleeswaren, olijven in grote potten en pesto's. Hiervan krijg je spontaan zin in een goede borrel(plank)!

**Barrevoetstraat 17, 2011 WN Haarlem**

## 6 SNOEFGOED

Bij snoepwinkel Snoepgoed kan iedereen terecht voor lekker en verantwoord snoep in alle geuren en kleuren. De keuze is reuze: suikervrij, glutenvrij, zuivelvrij, gelatinevrij of in combinatie. Vegetariërs, veganisten en ook mensen met een Joodse of Islamitische achtergrond kunnen de smaakpapillen trakteren op al dat lekkers!

**Zijlstraat 29, 2011 TJ Haarlem**