

# SlagersLeven

NUMMER 27 **VOORJAAR 2018**



## REPORTAGE

KEURSLAGERIJ HOEKSMAN

## AAN HET WOORD

IYBC-TEAM

CNV VAKMENSEN, FNV EN DE KNS

UW SLAGER MARCO VEENEMA

## SLAGERSNIEUWS



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds  
in het Slagersbedrijf

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

# Slagerspassie: **gluren bij de burens**

Net als iedereen leid je een druk leven. Werken in de slagerij, gezinsleven, vrienden of op pad. Het is druk. Het liefst kijk je dan ook eens bij collega's binnen voor ideeën en inspiratie. Met Slagerspassie heb je de kans om in veel slagerijen een kijkje te nemen.

In alle inspiratie-magazines vind je namelijk een filmpje opgenomen bij een slager in het land. In deze filmpjes vertellen slagers hun verhaal en je krijgt meteen een kijkje in hun slagerij. Makkelijk gluren bij de burens dus. **Slagerspassie.nl** is niet alleen een inspiratie-website maar is er ook als app. Dus snel even scrollen om zo inspiratie op te doen. Geen zin om inhoudelijke inspiratie op te doen? Bekijk dan alleen de filmpjes via de mediabibliotheek (het foto-icoontje) en selecteer video's.



## Eigen bedrijf starten

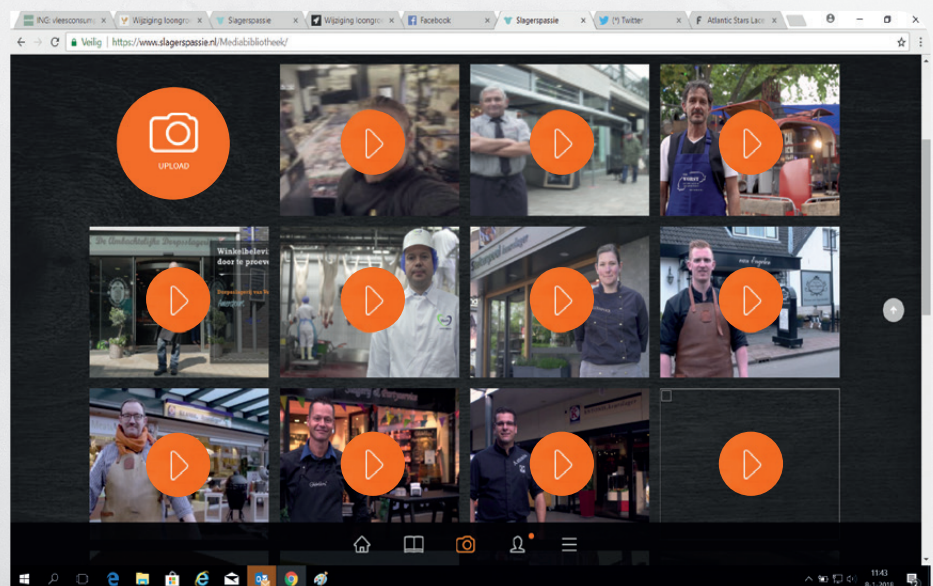
Begin dit jaar is het magazine 'Een eigen bedrijf starten' gelanceerd met daarin een filmpje van Marco van der Hout, startend ondernemer en een accountant over het ondernemingsplan. Misschien ben je zelf al toe aan het overdragen van jouw bedrijf? Bekijk dan eens het magazine 'Bedrijfsopvolging'.

## Workshops, foodtruck en wijn

**Organiseren van workshops, het inzetten van een foodtruck, maaltijden of wijn in jouw assortiment? Inspiratie vind je op slagerspassie.nl of download de app vandaag nog in de Apple of Google Play Store.**

Er zijn tientallen magazines waar jij zelf gebruik van kunt maken om zo eens een kijkje te nemen bij collega's. Denk aan de magazines 'Varken', 'Rund' maar ook 'Voedselveiligheid' en 'Omgaan met een klacht'.

Met regelmaat is er iets nieuws op Slagerspassie. Ook is het magazine 'Marketing' vernieuwd met een mooi verhaal voor camera opgenomen bij Slagerij Christiaanse over de p van



plaats. Het magazine 'Allergenen' heeft een update gehad en vind je ook het magazine over Orba weer terug op Slagerspassie.



6



10

- 2 Slagerspassie**
- 4 Slagersnieuws**
- 6 Aan het woord**  
Nederlands team IYBC
- 7 Op de werkvloer**
- 8 Een dag uit het slagersleven**  
**Slagersnieuws**

- 9 Carrière**  
Wat leer je daar

- 10 Reportage**  
Keurslagerij Hoeksma

- 12 Slagersnieuws**

- 14 Aan het woord**  
Uw Slager Marco Veenema

- 15 Slagersnieuws**

- 16 Aan het woord**  
CNV Vakmensen, FNV en KNS over de cao

- 18 Aan het woord**  
CNV Vakmensen, FNV en KNS over de cao  
**Slagersnieuws**

- 19 Speciaal voor jou geselecteerd**

- 20 Trendtour**

## Van de redactie

In dit nummer komen uiteraard weer slagers aan het woord over hun vak, bedrijf en slagersleven. Net als slagersnieuws, op de werkvloer, carrière en nog veel meer. Op de pagina's 4, 5, 12 en 13 lees je meer over de diverse afspraken die in de cao zijn vastgelegd. En een uitgebreid interview met CNV Vakmensen, FNV en de KNS over de totstandkoming van een cao.

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).

Team **SlagersLeven**



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 slagersbedrijf.

**Adres** Postbus 1234, 2280 CE Rijswijk **Redactie** Vera de Jonge (hoofdredacteur), Marian Lemsom, Eva Westerhof, Wendy Kuipers, Bob van Kessel, Jacques Rijk (redacteur). **Ontwerp en realisatie** Buro voor Communicatie **Drukkerij** Deltabach **Fotografie** Sovvb, KNS. **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, Marten Hoekstra, Marco Veenema, Kevin van der Veen, Wessel Starink en Josja Haagsma. ISSN: 2213-6215



Stichting Vormings- en Ontwikkelingsfonds  
in het Slagersbedrijf

# Nieuwe Cao voor het Slagersbedrijf

De KNS, FNV en CNV Vakmensen hebben een nieuwe Cao voor het Slagersbedrijf afgesloten. De cao heeft een looptijd van 1 oktober 2017 tot en met 31 december 2018. Naast een verhoging van de koudetoeslag naar € 9,80 bruto per week is er per 1 februari 2018 ook een loonsverhoging van 1,75%.

Daarnaast ontvang je als je op 1 januari 2018 in dienst was bij een slager of een industriële slagerij een eenmalige uitkering van € 40 bruto. Dit bedrag geldt voor een fulltime werknemer die de hele maand januari 2018 in dienst is geweest. Heb je in januari bijvoorbeeld een halve maand gewerkt dan krijg je de helft. Werk je parttime dan wordt het bedrag naar rato berekend.

Op pagina 15 vind je een uitgebreid interview met de vertegenwoordigers van de FNV, CNV Vakmensen en de KNS over de totstandkoming van de cao en de gemaakte afspraken.



## Seniorenregeling

Mensen moeten steeds langer werken voordat zij met de AOW kunnen. De vraag is of iedereen die eindstreep wel kan halen of voortijdig wegens ziekte uitvalt. De slagersbranche kent op dit moment een seniorenregeling op basis van 80% werken, 90% loon en 100% pensioenopbouw. Naast de huidige regeling wordt een tweede seniorenregeling voor 60-jaar en ouder op basis van 95-100-100% ingevoerd.

De invoeringsdatum van de nieuwe 95-100-100% regeling is 1 januari 2019. De eis dat je minimaal 10 jaar bij dezelfde werkgever in dienst bent, komt dan te vervallen. Het minimale parttimepercentage voor deelname aan de regeling wordt verlaagd van 75% naar 50%. De vrije dagen die voortvloeien uit 95% werken worden voor iedere deelnemer aan de seniorenregeling verplicht ingeroosterd en gelijkmatig verdeeld over het jaar. In totaal gaat het

bij 95% om 13 vrije dagen voor een fulltimer.

Per 1 januari 2019 wordt bij werkgevers een collectieve werkgeverspremie geheven om de huidige en de aankomende seniorenregeling te financieren. Het percentage van 95% werken wordt gefaseerd afgebouwd. Uiterlijk 1 januari 2022 is een 90-100-100% regeling van kracht.



## Nieuwe uitkeringsregeling

Met ingang van 1 januari 2016 is de duur van WW-uitkeringen en loongerelateerde WGA-uitkeringen verkort tot maximaal 24 maanden. Dit was vóór 1 januari 2016 maximaal 38 maanden. Ook de opbouw van deze uitkeringen is gewijzigd. Werknemers die langer dan tien jaar hebben gewerkt, bouwen vanaf 1 januari 2016 over de daarop volgende jaren nog maar een halve maand uitkering op voor elk jaar dat ze gewerkt hebben. Dit was vóór 1 januari 2016 nog een maand voor elk jaar.

Voor werknemers uit de slagersbranche wordt een geheel nieuwe cao afgesloten waarin een aanvullende uitkering is geregeld om de verkorting van de duur en de opbouw van de WW-uitkeringen en de loongerelateerde WGA-uitkeringen te repareren.

Deze aparte cao, genaamd Cao Private Aanvulling WW en WGA (PAWW), wordt uitgevoerd door de Stichting PAWW en treedt later in 2018 in werking. De premie van 0,2% in 2018 komt voor rekening van werknemers. Hou voor meer informatie hierover [slagers.nl](http://slagers.nl) in de gaten.

## Orba

In de slagersbranche bestaan veel functies. In de loop der tijd zijn veel functies veranderd en de beschrijvingen ervan kloppen ook niet meer. Daarom is het tijd voor nieuwe functies en nieuwe functiebeschrijvingen voor de slagersbranche. De meest voorkomende functies vind je terug in de cao. Die vernieuwing is vastgelegd in de cao en is uitgevoerd met ORBA. ORBA is een methode om functies op een objectieve manier te waarderen. Met ORBA bepaal je wat de zwaarte van een functie is. Bijvoorbeeld qua taken, verantwoordelijkheden en werkomstandigheden. ORBA is goedgekeurd door de cao-partijen FNV, CNV Vakmensen en de Koninklijke Nederlandse Slagers.

Met ORBA stelt jouw werkgever opnieuw de functies in het bedrijf vast. Iedere bedrijfsfunctie wordt daarbij in een nieuwe functiegroep ingedeeld. Indelen gebeurt door het vergelijken van de bedrijfsfuncties met de nieuwe ORBA-referentiefuncties. Uiteindelijk stelt jouw werkgever jouw salaris ook opnieuw vast. Overigens, jouw salaris

kan niet omlaag, mogelijk kan het stijgen. Op 1 juli 2018 gaan de nieuwe functies en de nieuwe salarissen in. Jouw werkgever heeft een belangrijke rol en de verantwoordelijkheid om hiervoor te zorgen.

Wil je meer weten? Kijk dan eens op [orba.slagers.nl](http://orba.slagers.nl). Hier vind je op de pagi-

na 'informatie en toelichting' filmpjes waarin ORBA wordt uitgelegd maar ook een brochure met duidelijke uitleg en voorbeelden.

# ORBA



Jonge slaggers die meegedaan hebben aan de **International Young Butchers Competition** aan het woord!



De International Young Butchers' Competition is een vakwedstrijd georganiseerd vanuit de IBC. Nederland participeert al jaren in deze wedstrijd die steeds in een ander land plaatsvindt. Nederland is gastland geweest in 2012 en 2015. Deelname is een co-productie tussen SVO vakopleiding food en Koninklijke Nederlandse Slagers.

Wij stellen aan jullie voor: Wessel Starink, Kevin van der Veen en Josja Haagsma. Wessel en Kevin hebben de eer verdedigd in februari. Josja is reservekandidaat en verzekerd van deelname in 2019.

Wessel is 21 jaar oud, woont in Eibergen en werkt bij Keurslagerij Boenders dat gevestigd is in hetzelfde dorp in de Achterhoek.

“Wij zijn trots op de slagerij en doen iedere dag ons uiterste best om de beste ambachtelijke producten te bereiden.”

Kevin is 20 jaar oud, woont in Leek en werkt bij Slagerij/worstmakerij Nederhoed in Leek.

“Wij doen veel in worst maken en vleeswaren. Ook voeren wij veel huis-slachtingen en speciale wensen van de consument uit. Wij hebben een verkooppunt voor delicatessen in het centrum van het dorp. Onze werkplaats staat 2 kilometer verderop op een bedrijventerrein.”

Josja Haagsma is 23 jaar oud, woont in Nijega en werkt bij slagerij Biesma. Een slagerij in een het dorp Opeinde.

“De slagerij bestaat al meer dan 100 jaar en is hofleverancier. Ik ben heel blij dat Gerk (mijn werkgever) mij de ruimte en tijd geeft om mee te kunnen doen aan deze wedstrijd.”

**Waarom heb jij meegedaan aan de International Young Butchers' Competition (IYBC)?**

**Kevin:** “Ik heb meegedaan omdat ik het als een mooie kans zag om nieuwe dingen te leren. En als uitdaging voor mezelf. Ook wil ik gewoon graag alle kanten van het slaggersvak zien en leren beheersen. Ook is het heel belangrijk dat wedstrijden zoals dit blijven bestaan om nieuwe en jonge mensen te stimuleren te kiezen voor het slaggersvak.”

**Wessel:** “Het leek me een leuke uitdaging om te laten zien wat ik kan. Natuurlijk ook om heel veel dingen (bij) te leren. Op sommige momenten kom je jezelf echt tegen omdat het best een lang en daardoor zwaar traject is.”

**Josja:** “Ik wilde heel graag mee doen met de IYBC omdat ik het zag als een goeie kans om veel te leren.”

**Wat is zo leuk aan meedoen aan de International Young Butchers' Competition?**

Kevin: “Het leuke van het meedoen is

dat je zo ongelooflijk veel nieuwe dingen leert. Bijvoorbeeld: kennis in het maken van speciale producten, soorten groenten en andere versproducten. Ook het leren werken onder druk en het maken van een strakke planning leer je door aan deze wedstrijd mee te doen. En je leert een boel nieuwe mensen kennen die jou veel kunnen vertellen en dus leren over dit vak.

Om aan deze wedstrijd mee te doen met je veel discipline hebben en je moet het echt graag willen. Je moet een echte vakidoot zijn en goed tegen (opbouwende) kritiek kunnen. Alle mensen om je heen die jou begeleiden en trainen zijn erg meelevend en doen alles voor je.”

**Wessel:** “Je bent overal in Nederland aan het trainen en je ziet dingen die je anders niet zou zien. Je leert heel veel over het vak door mee te doen.”

**Hoe gaat deze competitie zijn werk? Wat moet je doen?**

**Josja:** “De wedstrijd bestaat uit 6 verschillende onderdelen, verdeeld over twee dagen. Naast uitbenen tot het maken van een mooie bbq-schaal, vlogklaarproducten en braadstuk, heb je ook een verrassingsopdracht. Voor alle opdrachten behalve het uitbenen, heb je tijdens de wedstrijd één uur om deze uit te voeren. Tijdens de trainingen leer je snel en secuur te werken zodat je tijdens de wedstrijd een heel mooi product kan neerzetten.”

# Cao slagersbedrijf - goed geregeld!

Als het UWV beoordeelt dat je na 2 jaar ziekte minstens 35% arbeidsongeschikt bent, dan kan je er in inkomen flink op achteruit gaan. Vaak ontvang je wel een wettelijke uitkering, maar die uitkering is een stuk lager dan wat je verdiende, het zogenaamde WGA-gat. De Cao voor het Slagersbedrijf heeft de arbeidsvoorwaarde dat medewerkers verplicht verzekerd zijn met een 'WGA gat verzekering uitgebreid'. Bij jou als werknemer mag maximaal een bijdrage van 0,47% van het bruto salaris worden ingehouden. Zo ben je verzekerd van een inkomen bij arbeidsongeschiktheid.

## Een voorbeeld:

John is werkzaam als slager en verdient € 40.000 per jaar. Na 2 jaar ziekte wordt John door het UWV voor 40% arbeidsongeschikt verklaard. Volgens het UWV kan John dus nog 60% van zijn inkomen verdienen, ook wel restverdien capaciteit genoemd. John kan geen werk vinden. Hoe ziet zijn inkomen er uit?

Na 2 jaar ziekte ontvangt John een loongerelateerde WGA-uitkering. De eerste twee maanden is dit 75% (€ 30.000) en daarna 70% (€ 28.000) van zijn oude jaarinkomen. Na deze loongerelateerde WGA-uitkering volgt de WGA vervolguitering. John heeft immers geen ander werk gevonden. Dit bedraagt 70% van het minimumloon (+/- € 18.000) vermenigvuldigd met het arbeidsongeschiktheidspercentage (40%) van John, komt dit neer op € 5.040 per jaar. Als je dit bedrag verdeelt over 12 maanden kun

je hier maandelijks niet van rondkomen.

Daarom is in onze cao afgesproken dat elke werknemer zo goed mogelijk wordt beschermd door middel van de WGA-Gat verzekering Uitgebreid. Deze verzekering keert 70% van het oude loon uit minus de WGA vervolguitering. In dit voorbeeld komt dat uit op € 22.960. Met de WGA-Gat verzekering Uitgebreid ontvangt John nu een jaarinkomen van: € 5.040 + € 22.960 = € 28.000.

Vragen? Bel met het SAS ZorgPortaal op 070 3011689



SAS ZorgPortaal

## Weet jij wat je later krijgt?

Elk jaar krijg je in de periode tussen juni en september het Pensioenoverzicht van het Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf. Hierin lees je hoeveel pensioen je hebt opgebouwd. Maar ook hoeveel geld je ongeveer krijgt als je later met pensioen gaat.

Het Pensioenoverzicht geeft inzicht in het pensioen voor jezelf en je nabestaanden. In het Pensioen 1-2-3 op [pensioenslagers.nl](http://pensioenslagers.nl) vind je meer informatie over onze pensioenregeling.

### Animatie 'Uitleg over uw pensioenoverzicht'

Jouw Pensioenoverzicht bevat veel belangrijke informatie. Maar veel mensen vinden hun Pensioenoverzicht niet gemakkelijk te lezen. Wat is nou echt belangrijk? Wat staat er nu precies? De animatie 'Uitleg over uw pensioenoverzicht' leidt je in 1 minuut door je pensioenoverzicht. Zo heb je snel inzicht in je pensioen.

### Meer informatie over je pensioenoverzicht vind je op [pensioenslagers.nl](http://pensioenslagers.nl)

Je vindt hier onder andere uitleg over je pensioenoverzicht en het antwoord op veelgestelde vragen.

### Kijk ook eens op [mijnpensioenoverzicht.nl](http://mijnpensioenoverzicht.nl)\*

Hier zie je in een oogopslag wat je in totaal aan AOW én pensioen hebt opgebouwd. En wat belangrijke veranderingen in je werk en privé-situatie voor jouw inkomen later betekenen. Ook kun je je huidige inkomen en een toekomstig inkomen invoeren: wat betekent dat voor je pensioen? Samen met je partner jullie gezamenlijke pensioen bekijken kan ook. Inloggen doe je met je DigiD.

### Bel ons gerust als je vragen hebt: 088 1198020

Je bereikt ons op werkdagen van 8:30 tot 17:15 uur. Je kunt je vraag ook stellen via 'Contact' op [pensioenslagers.nl](http://pensioenslagers.nl). We helpen je graag!



\* [Mijnpensioenoverzicht.nl](http://Mijnpensioenoverzicht.nl) is een samenwerkingsverband van de Sociale Verzekeringsbank, de Pensioenfederatie en het Verbond van Verzekeraars.

## Een dag uit het slagersleven



**Kevin van der Veen**  
deelnemer IYBC 2018  
en werkt bij Slagerij/  
worstmakerij Nederhoed

Om **7:00 uur** gaat mijn wekker. Ik sta op en maak mij klaar om naar het werk te gaan. Mijn werkdag start om **7:30 uur**. Ik begin altijd met mijn vaste rondje: warm water in de ketels, alle schone en droge bakken terugzetten, de vaatwasser uitrusten en omkleden. Vervolgens starten we met het uitsnijden van halve varkens om worst mee te maken en vleesbestellingen gereed te maken. Om **9:00 uur** hebben we koffiepauze en

hebben we zoals gewoonlijk weer een discussie over het nieuws of over wat iemand van de week heeft meegemaakt. Zodra de koffie op is gaan we weer aan de slag!

Ik of mijn collega gaat aan de worstmakerij en de ander met het verse vlees bezig. We wisselen geregeld af om zoveel mogelijk variatie te krijgen. In principe is dat niet nodig, want geen dag is hetzelfde. Zodra de worst klaar is, hangen we ze op of koken we ze af. In de tussentijd maken we de machines schoon en ruimen alles op. Om **12:00 uur** gaan we vaak wat eten. Natuurlijk worden producten die we gisteren gemaakt hebben uitgebreid geproefd en besproken. Eén ding is zeker: we zullen nooit honger hebben hahaha.

Na de middagpauze beginnen we aan de huisslaching van bijvoorbeeld een koe, varken of lam. Dat ligt er aan wat er be-

steld is. Dit doen we meestal met zijn drieën zodat we het in één middag klaar hebben. We zijn met een klein maar sterk team en hebben elke dag plezier in het werk! De variatie is zeer groot. De ene dag hebben we een buffet en de andere dag weer een bestelling van soep of een bbq. Geen dag is hetzelfde en dat maakt het werk zo mooi. Om **16:30 uur** beginnen we met schoonmaken en zijn daar meestal tussen **17:30 uur** en **18:00 uur** mee klaar. We ronden de werkdag af met het bespreken van de dag en de planning van morgen en gaan weer naar huis waar mijn moeder en zusje al op mij zitten te wachten. Vanavond eet ik stampot boerenkool met een lekkere zelf gemaakte rookworst. Mjam! Na het eten ga ik douchen en daarna weet ik nooit precies wat de avond brengt maar ik probeer zoveel mogelijk leuke dingen te doen. Om **22:30 uur** ga ik naar bed! Want morgen wil ik weer fris en fruitig zijn voor een nieuwe mooie werkdag!

## Slagersnieuws

# Nieuwe Ondernemers-academie Food is een feit



**De economie loopt weer op rolletjes. Ook in de foodbranche. De consument betaalt weer graag – voor de combinatie van gemak en beleving. Dit concept van tijdsbesparing plus beleving biedt een kansrijk klimaat voor creatieve en innovatieve foodondernemers. Er liggen prachtige mogelijkheden voor wie durft te experimenteren.**

De foodspeciaalzaak vers- met ambachtelijke producten op basis van vlees – is namelijk een onmisbaar boegbeeld in het Nederlandse straatbeeld en dat moeten we voortzetten. Goed voor de klant en goed voor de hele keten. Met nieuwe initiatiefrijke en innovatieve foodondernemers lukt dat gegarandeerd. Daarom is de Ondernemersacademie Food opgericht.

### Foodondernemer 2.0

Het slagersambacht blijft uiteraard heel belangrijk, maar er komt veel meer bij kijken. De nieuwe foodondernemer 2.0 is naast ambachtelijk vakspecialist, ook innovator, marketeer, financieel planner, organisator en manager. Uitblinkers dus op hbo-niveau, met mbo-handjes. De potentiële foodondernemers komen uit de omgeving van de huidige slagerijen, de foodbranche maar ook zij-instromers zijn welkom.

### Leertraject

De Ondernemersacademie Food biedt een integraal leertraject van 6 maanden. Plus 3 maanden coaching. De opbouw is modulair: op diverse momenten kan worden ingestapt – afhankelijk van het instroomprofiel van de potentiële foodondernemer. Tijdens het leertraject wordt o.a. gewerkt op werkervaringsplekken binnen diverse organisaties. Zoals leveranciers in de foodsector, ambachtelijke slagerijen, innovatiecentra in de food etcetera.

Na afloop hebben de nieuwe foodondernemers alle competenties om een nieuwe foodonderneming te starten of een bestaande ambachtelijke slagerij over te nemen en uit te bouwen. Met hbo-kennis en mbo-kunde op hoog niveau. Op 1 september start de academie met 15-20 veelbelovende deelnemers.

### Achtergrond

De Ondernemersacademie Food is opgericht in opdracht van SVO vakopleiding food in samenwerking met de Koninklijke Nederlandse Slagers. Voor meer info: [www.ondernemersacademiefood.nl](http://www.ondernemersacademiefood.nl)



## “Ook met jaren werkervaring is een opleiding heel leerzaam”

**Ze werkt al sinds haar veertiende in de slagerij, maar pas vorig jaar besloot Maaïke Machielse (21) dat ze definitief door wil in het slagersvak. Om nog meer te leren over alle aspecten van haar werk, startte ze in september met de mbo 3-opleiding Verkoopsspecialist slagerij van SVO vakopleiding food.**

Maaïke komt uit een slagersfamilie en haar ouders hebben een eigen slagerij in Wouw. Ze hielp al vanaf haar veertiende mee in de winkel. “Na de middelbare school ben ik eerst een hbo-opleiding gaan doen, maar dat was niets voor mij”, vertelt ze. “Ik ben te graag praktisch bezig. Ik stopte met school en ging aan de slag in de slagerij van mijn ouders. Zo had ik de tijd om ondertussen na te denken over wat ik wilde gaan doen.” Maaïke ontdekte dat ze graag verder wilde in het slagersvak. “Zelf producten maken, contact met klanten, de hele dag lekker bezig: werken in de slagerij is enorm afwisselend én heel leuk.”

### Slagersopleiding volgen

Maaïke besloot om haar carrière in het slagersvak bij een andere slagerij voort te zetten, Keurslagerij Jongmans in Klundert. “Het leek me goed om ook eens bij een andere slagerij te kijken”, zegt ze. “Je neemt van anderen sneller iets aan dan van je ouders, dus als ik bij wilde leren, was het verstandig om naar een andere slagerij te gaan. Na een tijdje vroeg ik mijn werkgever of ik een slagersopleiding mocht gaan doen. Ik wilde graag meer leren over het vak en er nog beter in worden.”

### Veel bijleren

Vanwege haar ervaring kon Maaïke instromen op mbo 3-niveau, de opleiding Verkoopsspecialist slagerij. De opleiding bevat haar prima. “Mijn



klasgenoten zijn allemaal heel gemotiveerd en dat is inspirerend”, zegt Maaïke. “Bovendien leer ik veel bij. Na zeven jaar in de slagerij wist ik al veel, maar zeker niet alles. Dankzij de opleiding weet ik nu bijvoorbeeld hoe vlees uitsnijden werkt en waar bepaalde vleessoorten vandaan komen. Niet alleen van horen zeggen, maar omdat ik het zelf heb gezien. Daardoor kan ik een completer verhaal aan onze klanten vertellen. Ik vertel niet zomaar iets door, de kennis komt uit mezelf. Daardoor sta ik zelfverzekerder in de winkel.”

### Bewuster aan het werk

Een andere verandering is dat Maaïke

nu bewuster haar werk doet. Ze weet meer over de financiële kant van de bedrijfsvoering en daar houdt ze rekening mee. “Vroeger dacht ik er niet bij na als ik per ongeluk kruiden naast het vlees strooide”, zegt ze. “Nu ik weet wat alles kost, ben ik een stuk zuiniger. Ik begrijp waarom dingen op een bepaalde manier moeten gebeuren en dat zorgt ervoor dat het werk nog leuker wordt.”

**SVO**  
VAKOPLEIDING  
FOOD



Keurslagerij Hoeksma

# “IK WILDE WEL IN HET VLEES, MAAR DAN WEL IN EEN NET PAK”

De ouders van de nu 44-jarige Marten verhuisden rond 1980 naar Wolvega. De vader van Marten was chef-slager in een supermarkt en vond het tijd om zijn eigen slagerij te beginnen. In Wolvega was er een slager die geen kinderen had en het tijd vond om de slagerij over te doen aan een andere slager. De vader van Marten heeft samen met een andere slager een tijd meegedraaid in de slagerij en werd uitgekozen om de slagerij over te nemen.

Marten vertrok na het behalen van zijn mavo-diploma voor één jaar naar de Verenigde Staten en gebruikte deze tijd om na te denken over zijn toekomst. Toen hij terugkwam ging hij naar de havo. Hij wilde wel in het vlees, maar dan wel in een net pak. Dus ging hij naar de slagersvakschool in Utrecht en koos voor de economische/technische kant van het vak. Tijdens zijn

4<sup>e</sup> jaar kwam er een vacature voor controller/calculator bij EAS (Export Slachterij Amersfoort) op zijn pad. Hij kreeg deze baan en verhuisde naar Apeldoorn. Toch bleef de ambitie om iets commercieels te gaan doen. Binnen de ESA werd Peters Farm kalfsvlees op de markt gebracht en ze zochten iemand voor de buitendienst. Marten kreeg de baan.



“Ineens reed ik in een grote bedrijfsbus, kreeg ik een laptop en een mobiele telefoon. Met het boek met daarin de 100 beste restaurants van Nederland, mijn laptop en telefoon had ik de tijd van mijn leven.”

Tot de functie veranderd werd in een kantoorbaan en hij koude acquisitie moest gaan doen. Toen was voor hem de lol er snel af en besloot hij te stoppen.

Hij ging aan de slag bij een ander bedrijf, Brada, in Frankrijk waar het bedrijf een uitbeenderij van runderen had overgenomen. Marten had de opdracht om de Franse cultuur uit het bedrijf te halen. Een lastige opgave: geen lunches meer van twee uur of wijn bij de lunch. Na zes maanden keerde hij terug naar Nederland. In die periode vertrok de chef-slager die werkte in de slagerij van zijn vader. Marten is bij zijn vader in de slagerij gaan werken en dat voelde gelijk helemaal goed. Zo goed dat hij tien jaar later de slagerij van zijn vader heeft overgenomen.

“Onze slagerij is een moderne winkel met een open karakter. Wij hebben beleving en smaak op een hoog niveau staan en zijn voortdurend bezig om zo goed mogelijk naar de klant te luisteren en te bedienen. Ook is ons assortiment veelzijdig en maken wij bijna alles zelf.”

Pas geleden heeft Marten de zaak compleet verbouwd. Zo staat de slager voorin de winkel zodat deze het vak-

menschap kan laten zien. De kok staat achterin de winkel. Hier staan de mensen die broodjes kopen te wachten op vers belegde broodjes. De klant die gaat voor gemak, staat dan bij de maaltijdhoek en het zelfbedieningsmeubel. Ideaal, zo pakken ze ook nog een voorgesneden stukje grillworst of lekkere vleeswaren mee. Ook is er meer ruimte achter de toonbank waardoor de medewerkers zich gemakkelijk kunnen bewegen bij het bedienen van de klant.

Verder heeft Marten in de winkel 5 grote schermen laten hangen. Een groot scherm hangt achter de toonbank waarop alle aanbiedingen en de special van de week wordt getoond. Daarnaast hangt een tweede groot scherm boven het zelfbedieningsmeubel. Op dit scherm kan de klant zien wat het bedrijf verzorgt op het gebied van catering, hapjes en gourmet. En leren de klanten meer over het Friberne varkensvlees dat wordt verkocht in de winkel.

Drie schermen hangen boven de maaltijdhoek. Deze worden gebruikt om het maaltijdconcept, de broodjes en andere actualiteiten te communiceren. 's Avonds worden deze schermen naar voren in de winkel geschoven. Zo zien voorbijgangers een korte presentatie over de slagerij, openingstijden en de dagaanbiedingen.

“In de toekomst denk ik dat de slager zeker zal blijven bestaan, alleen zullen wij wel moeten blijven luisteren naar onze klanten. Zij geven aan waar behoefte aan is.”





## Protocol arbeidstijd

**Door de sociale partners (vakbonden en werkgevers) wordt een protocol ontwikkeld met betrekking tot de doorbetaling van de arbeidstijd waarin hygiënische handelingen worden verricht. Dit betreft hygiënische handelingen tijdens de dienst en aan het einde van de dienst. Met name in de industriële slagerijen speelt dit. In andere cao's zijn hierover al afspraken gemaakt, hierop wordt door de slagersbranche aangehaakt.**

In het protocol wordt opgenomen dat de invoering van doorbetaling van arbeidstijd bij tussentijdse hygiënische handelingen per 1 oktober 2018 is geregeld. En dat de arbeidstijd bij hygiënische handelingen aan het einde van de dienst per 1 juli 2019 wordt doorbetaald. Dit deel van het protocol heeft betrekking op het industriële gedeelte van onze branche.

In het protocol worden ook andere zaken opgenomen, zoals welke handelingen na sluitingstijd betaald moeten worden. Het protocol moet uiterlijk 1 april 2018 door de sociale partners (vakbonden en brancheorganisatie) zijn vastgesteld.

---

## Premie Werkhervattingskas

**De gedifferentieerde premie Werkhervattingskas, of 'Whk', is een premie die de werkgever aan de belastingdienst moet betalen maar voor maximaal de helft op jouw nettoloon mag verhalen. Het werkgeversdeel is dan 50% en het werknemersdeel ook. De verdeling van de premie tussen werkgever en werknemer wordt met ingang van 1 februari 2018 gewijzigd.**

Afgesproken is dat de verdeling van de premie tussen werkgever en werknemer wordt aangepast. Het werknemersdeel wordt in stappen van 10% afgebouwd. Te beginnen op 1 februari 2018 met een premieverdeling van 60% werkgeversdeel - 40% werknemersdeel. Op 1 december 2018 wordt de premieverdeling 70% werkgeversdeel - 30% werknemersdeel. Het werknemersdeel moet per 2022 afgebouwd zijn naar 0%.

# Employability, loopbaanadvisering, mantelzorg en budgetcoach

De regelingen **Employability**, **loopbaanadvisering**, **mantelzorg** en **budgetcoach** waren in de vorige cao opgenomen als een experiment. Er is besloten om deze vier experimenten te verlengen voor de duur van vier jaar: van **1 oktober 2017 tot 1 oktober 2021**.

Door middel van de employability-regeling kun je een training, cursus of opleiding volgen die jouw vakkennis vergroot. Deze regeling geef je – onder voorwaarden – een tegemoetkoming in de kosten daarvan.



## Vrije zaterdag

**Werknemers die volgens dienstrooster vast op zaterdag werken, krijgen het recht om op maximaal 5 zaterdagen in een kalenderjaar verlof op te nemen. Uitgezonderd zijn de zaterdagen in de maand december en de zaterdag voor Pasen en Pinksteren.**

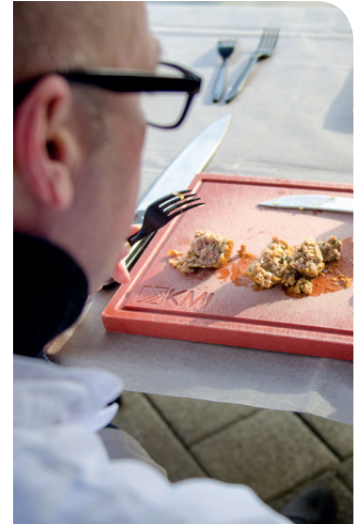
Voor meer zaterdagen vrij dan de 5 hiervoor genoemde zaterdagen geldt de huidige verlofregeling in de cao en de bepalingen over vakantie en verlof uit het Burgerlijk Wetboek.

## Kies voor digitale pensioenpost

Steeds meer informatie wordt digitaal verstuurd. Handig, snel, goedkoper én goed voor het milieu. Ook Pensioenfonds voor het Slagersbedrijf gaat in de toekomst steeds vaker pensioenpost digitaal versturen.

Wil jij je pensioenpost ook digitaal? Geef dan vandaag nog je e-mailadres door. Dat kan via [pensioenslagers.nl](https://pensioenslagers.nl).





De 29-jarige **Marco Veenema** heeft sinds 1 juni 2017 zijn eigen slagerij; Uw Slager Marco Veenema. Een mooie aanleiding om hem wat vragen voor te leggen. Want hoe is het om een eigen slagerij te hebben?



### **Je hebt vanaf 1 juni 2017 je eigen slagerij. Kun je vertellen waarom en hoe dit in zijn werk is gegaan?**

“Ik hoorde vorig jaar dat de zaak hier op de Tamboerijn te koop stond. Nu zit ik een half jaar op deze plek. Ik heb geen seconde spijt gehad van de beslissing om mijn eigen winkel te openen in Soest. Het is een droom die werkelijkheid is geworden. De volgende stap in mijn carrière kon alleen het openen van een eigen winkel zijn.”

### **Wat valt je tegen nu je een eigen slagerij runt?**

“De administratieve zaken. Buiten het runnen van de winkel komt nog zoveel meer kijken. Dit heb je niet in de gaten voordat je je eigen slagerij begint/hebt. Gelukkig hoef ik dit niet allemaal zelf te doen. Ik krijg voldoende hulp van mijn vrouw.”

### **Wat vind jij het leukste aan het hebben van een eigen slagerij?**

“Wanneer je in loondienst bent, ben je beperkt tot de filosofie/richting die de eigenaar op wil gaan. Eigen ideeën kan

je inbrengen, maar daar wordt niet altijd wat mee gedaan omdat de eigenaar dit niet ziet zitten of niet wil. Door het openen van mijn eigen winkel, kan ik precies doen wat ik zelf wil of kan. Oftewel, ik bepaal de koers die we varen. Een hele uitdaging, maar wel de mooiste tot nu toe.”

“Zo heb ik ervoor gekozen om te werken met eerlijk vlees dat afkomstig is van dieren die langer hebben geleefd en die geen antibiotica toegediend krijgen. Onze producten zijn streekgebonden en puur.”

### **Heb jij tips voor mensen die een eigen slagerij willen beginnen?**

“Laat je goed informeren. Niet alleen door de ondernemer van de winkel die je gaat overnemen, maar ook door mensen die verstand hebben van administratie/cijfers. Werk desnoods twee maanden mee met de ondernemer. Hij/zij is de enige die je op de hoogte kan brengen van de situatie van de winkel. Welke producten worden er veel verkocht, wat heeft extra aandacht nodig?”

### **Jij hebt de wedstrijd: de Lekkerste Gehaktbal van Soest georganiseerd. Kun je uitleggen hoe deze wedstrijd werkt?**

“Klanten konden zich inschrijven voor de wedstrijd. Wanneer zij meededen, kochten zij een pond gehakt in de winkel. Van dit gehakt maakten zij, naar eigen recept, hun lekkerste bal gehakt. Deze leverden zij op 17 februari (voor 10.00 uur) in bij de winkel. Zij kregen bij inlevering, dan de kosten voor het gehakt direct retour. De gehaktballen werden door een deskundige jury gekeurd. Het recept van de winnende gehaktbal werd daarna gedeeld in de winkel, zodat klanten deze lekkerste bal gehakt precies konden namaken.”

### **Wat verwachtte je van deze wedstrijd en waarom organiseer je deze wedstrijd?**

“Enthousiaste klanten die hun best gaan doen om te winnen. Daarnaast wil ik alle mensen in Soest kennis laten maken met ons gehakt. Dit wordt gemaakt van Livarvlees, wat natuurlijk al een extra smaakbeleving geeft.”

## Eerste slagers met meestertitel 'branche erkende meesterslager'

15 maart zijn de eerste twee branche erkende meesterslagers van Nederland geïnaugureerd. Wouter van de Veen van Slagerij Wout van de Veen in Ederveen en Dennis van Dun van Slagerij Van Roessel in Waalwijk zijn de eerste twee slagers die zichzelf branche erkende meesterslager mogen noemen. De meestertitel is de hoogst haalbare titel in de slagersbranche en toont aan dat een slager het slagersvak in alle facetten excellent beheerst. Met de introductie van de meestertitel in de branche wordt ook het slagersambacht en vakmanschap bewaard voor de toekomst.



Ad Bergwerff, voorzitter Commissie Meesterproef, roemde de bevrogen kandidaten: "Iedere kandidaat heeft het beste van zichzelf laten zien. Top vakmensen, allemaal! Onze beoordelaars zagen ook de onderlinge verschillen en de diverse accenten die elke kandidaat

alle facetten, daar draait het om bij de meestertitel branche erkende meesterslager. Van levende inkoop en slachten tot vers vleesbewerking en worstmakerij. Met maar liefst 75 criteria op dit specialistisch gebied. En niet te vergeten ook een toets op ondernemersvaardigheden

wist te leggen. Voor de een op het gebied van de worstmakerij en de smaakbeleving die daar bij hoort, voor de ander de passie voor een hoogwaardig vleesproduct en voor de presentatie daarvan.

Excellente beheersing van het slagersvak in

met alle theoretische kennis die daar bij hoort. De lat ligt hoog. Er waren herkansingen. En gaande weg en door het jaar heen, wordt het dan duidelijk voor de beoordelaars en ook voor de Commissie Meesterproef wie de proef behaald. Helaas zijn er twee kandidaten afgevalen in dit zware traject. Ook alle lof voor deze twee fantastische slagers."

De twee branche erkende meesterslagers kregen uit handen van de voorzitter van de Commissie Meesterproef Ad Bergwerff de officiële gouden 'meesterspeldjes' uitgereikt en persoonlijke buis met signature 'branche erkende meesterslager'. Uit de handen van Olympisch kampioen en spreker tijdens de feestelijke inauguratie, Mark Tuitert ontvingen beide heren de oorkonde.

## Topverkopers



slagerij wordt namelijk gevormd door het verkooppersoneel.

Om de branche-erkende titel van "Topverkoper" te kunnen bemachtigen moeten kandidaten een traject doorlopen. Het ontwikkelen van het programma behorende bij dat traject is

Vanuit de branche bestaat de wens om naast de branche-erkende titel van Meesterslager ook een branche-erkende titel voor het verkooppersoneel in de slagerij te hebben. Twee derde van de mensen die werkzaam zijn in de

op het moment in volle gang. Zo heeft er eind januari daarom onder begeleiding van CINOP de tweede werkgroepsessie plaatsgevonden. Het programma krijgt tijdens deze sessies, door de constructieve bijdrage van professionals van binnen en buiten de branche, concrete vormen.

Voor nu staan er nog twee van dit soort sessies gepland en is de verwachting dat daarna het programma in hoofdlijnen is vastgesteld en de organisatie zich op kan gaan maken voor het draaien van een pilot. De wens is om het traject in het najaar van 2018 te kunnen presenteren, om in de jaren daarna de eerste branche-erkende Topverkopers te kunnen afleveren.

## Heb jij het in je om voor de meestertitel te gaan?

Als jij de uitdaging met jezelf aan wilt gaan en het beste van jezelf wil laten zien dan is het afleggen van de meesterproef iets voor jou. De meesterproef bestaat uit 3 onderdelen die je excellent moet afleggen want de meestertitel 'branche erkende meesterslager' is de hoogst haalbare titel in onze branche. Meer informatie [www.branche-erkende-meesterslagers.nl](http://www.branche-erkende-meesterslagers.nl).

# Cao om tevreden mee te zijn

**Zoals jullie weten is de nieuwe cao voor de branche. Er is hard onderhandeld en alle partijen zijn blij met de nieuwe cao en de afspraken die daarin staan.**

Namens de werknemers onderhandelden John Klijn, werkzaam bij FNV en Frans van de Veen, werkzaam bij CNV Vakmensen. Peter Hoogenboom en Wim van den Brink, beiden werkzaam bij de KNS, onderhandelden namens de werkgevers.

**SlagersLeven** vroeg hen om een aantal afspraken uit de cao te lichten en daar wat meer over te vertellen.



Wim van den Brink

**Wim en Peter leggen uit waarom het zo belangrijk is dat de slagersbranche een cao heeft:**

“Een cao is een collectieve arbeidsovereenkomst die door een sector wordt afgesloten. Het voordeel daarvan is dat niet iedere individuele werknemer en werkgever met elkaar allerlei afspraken hoeven te maken. Het geeft duidelijkheid. En een cao zorgt er voor dat er geen concurrentie op arbeidsvoorwaarden kan plaatsvinden binnen de branche. Dit zorgt voor rust in onze bedrijfstak.”

“Hoe een cao tot stand komt? Van-



Frans van de Veen

uit de werkgeverkant zit de KNS om de tafel met, vanuit de werknemerskant, de FNV en CNV Vakmensen. Alle partijen hebben een achterban die met voorstellen komen waar bovenstaande partijen de onderhandeling mee ingaan. Er zijn meerdere onderhandelingsronden. De betrokken partijen koppelen de uitkomsten hiervan terug aan hun achterban. Bij een akkoord vanuit elke achterban ontstaat de cao.”

De vakbonden hoorden uit de achterban geluiden dat ‘men’ een loonsverhoging van 1,75% veel te laag vindt. In combinatie met andere afspraken konden de vakbonden met deze eis



John Klijn

akkoord gaan. Omdat het totaalplaatje van diverse afspraken goed uitpakt voor de werknemers. De partijen zijn het er over eens dat deze cao kwalitatief één van de beste is van de afgelopen jaren. **SlagersLeven** nam met de vier heren een aantal van deze afspraken door.

## De Seniorenregeling

John geeft aan dat hier grote stappen in zijn gezet. “Zo hebben wij afgesproken dat, omdat er in deze branche lichamelijk hard wordt gewerkt, mensen vanaf 60 jaar recht hebben op een seniorenregeling. Simpel gezegd komt dat hier op neer: ieder 60-plusser heeft het recht om 1 vrije dag in de 4 weken te krijgen tegen 100% salaris (voorheen leverden mensen dan 10% loon in). Nu hebben zij al zes vrije dagen maar dat worden er 13 per jaar en uiteindelijk 26.”



Peter Hoogenboom

“Ook de eis dat je minimaal 10 jaar bij dezelfde werkgever moet werken voor je aan deze regeling mee kon doen, valt weg. Een mooie stap die collectief betaald gaat worden. Hierdoor wordt het risico gedeeld en wordt voorkomen dat werkgevers een bepaalde groep werknemers gaat mijden. Een werkgever kan moeiteloos een 60-plusser aannemen.”





### Protocol goed werkgeverschap/ arbeidstijd

John en Peter leggen uit. “Er is lang gediscussieerd over welke handeling(en) vallen onder arbeidstijd en welke onder eigen tijd. Het gaat hierbij dan vooral om: Wat is goed werkgeverschap en wat is goed werknemerschap?”

Vooral in de industrie waar met prikklokken wordt gewerkt, is hier veel discussie over. Er kwamen hierover bij de vakbonden veel klachten binnen. Valt een toiletbezoek onder arbeidstijd of vrije tijd? Met andere woorden klok je uit en in als je het toilet bezoekt? Maar ook de handelingen die met hygiëne te maken hebben. Deze nemen tijd in beslag en valt dit de pauze of is dit tijd dat je aan het werk bent? Als werkgeversorganisatie, zo zeggen Wim en Peter, willen wij dit niet. Dat is het signaal dat we met het protocol arbeidstijd aan willen geven. Door de vakbonden en de brancheorganisatie KNS zijn afspraken

gemaakt en worden vastgelegd in een speciaal protocol.

Er is dus nu heel duidelijk afgesproken dat, als je in de industrie werkt, en je handelingen verricht in het kader van hygiëne, deze vallen onder arbeidstijd (waar je dus voor betaald wordt). De partijen merken dat in de winkels deze regels sowieso al beter toegepast worden.

Het geeft de werknemers waar het in het bedrijf niet goed gaat, een handvat om het gesprek met de werkgever te beginnen..

Frans licht een aantal voordelen van “Orba” toe.

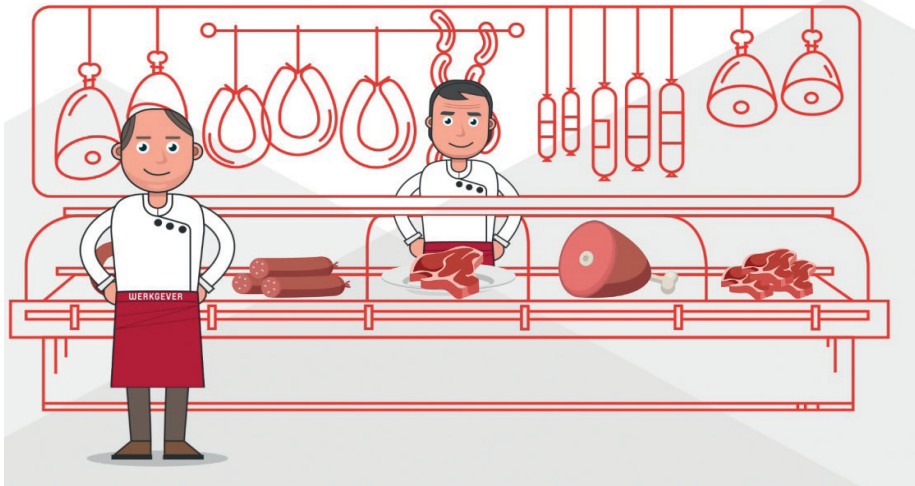
“In de lagere loonschalen komen voor mensen die op cao-niveau betaald worden (je mag nooit minder betalen dan in de cao staat) in een bepaalde functie meer treden in de loonschaal bij. Hierdoor gaan zij in enkele jaren

tijd meer verdienen. Bijvoorbeeld iemand die in de winkel werkt. Die gaat er in een aantal jaren 4,5% op vooruit. Let op! Dit geldt alleen voor mensen die op cao niveau betaald worden.”

“En .... voorheen had de werkgever de mogelijkheid om nieuwe werknemers via A0 (1<sup>e</sup> jaar onervaren) naar A1 (2<sup>e</sup>



## Aan het woord



jaar onervaren) naar A2 en dan pas in A2 verder te laten groeien. Dit mag niet meer. Als jij bij een slager gaat werken in een bepaalde functie, start jij meteen in die functie en dus de schaal (salaris) die daarbij hoort.”

### Premie Werkhervattingskas

Voorheen betaalde je als medewerker

50% mee aan de premie Werkhervattingskas. Deze premie werd ingehouden op je loon. Dit wordt nu in 5 stappen van 10% teruggebracht naar 0%. Als werknemer houd je dus netto meer over.

### Vrije zaterdag

Dit onderwerp speelt meer aan de win-

kelkant. De werkgevers willen zo veel mogelijk personeel op zaterdag in de winkel hebben staan. Logisch, want dan wordt meestal de meeste omzet gedraaid. Het gevolg daarvan is dat het soms voor de werknemer moeilijk is om zaterdagen vrij te krijgen. Er is nu vastgelegd dat buiten de drukke tijden om (december en de zaterdagen voor Pasen en Pinksteren) een werknemer het recht heeft om 5 zaterdagen op jaarbasis vrij te zijn.

Je dient als werknemer dit wel minimaal 4 weken voor de betreffende zaterdag(en) aan te vragen zodat jouw werkgever de tijd heeft om vervanging te regelen. Wim, Peter, Frans en John zijn blij met de uitkomsten van alle onderhandelingen. “Er ligt een mooie cao die voor alle partijen de belangen juist behartigt.” Waar het op neer komt is dat zij dingen beter willen maken in ieder belang. Dus zowel richting de werkgevers als de werknemers.

## Slagersnieuws

24-26/05  
DAG VAN DE  
SLAGER XXL



## Laat het slagersvak zien op de Dag van de Slager 2018



**Jij werkt in de slagerij en weet dus hoe leuk, afwisselend en veelzijdig het werk is. Doet de slagerij ook mee aan de Dag van de Slager? Het is de kans om de slagerij in het zonnetje te zetten en het slagersvak te laten zien. Het thema van de Dag van de Slager 2018 is dan ook ‘jong geleerd, oud gedaan’.**

De Dag van de Slager XXL vindt plaats op 24, 25 en 26 mei. De Dag van de Slager wordt georganiseerd om het

Nederlands publiek en specifiek kinderen en jongeren de veelzijdigheid en creativiteit van het slagersvak te laten zien en beleven.

Doet jouw slagerij mee? Overleg het met de ondernemer! Wellicht kun jij een activiteit organiseren om de Dag van de Slager te laten slagen.

De Dag van de Slager is bestemd voor alle slagers die ambachtelijke slagerhandelingen verrichten, zichtbaar voor winkelend publiek en als onderdeel van dagelijkse activiteiten.

### Activiteitenlijstje

Doe ook mee want door de activiteiten die de deelnemende slagers organiseren, wordt de veelzijdigheid en creativiteit van het slagersvak getoond. Je

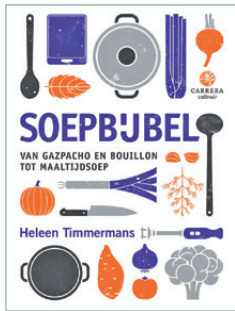
kunt met de slager zelf het programma samenstellen tijdens de Dag van de Slager XXL, passend bij het thema ‘jong geleerd, oud gedaan’. Denk hierbij aan klassenbezoeken, gastlessen op school, een proeverij, demonstratie of misschien een wedstrijd worst hapen? Op [www.dagvandeslager.nl/voordeslager](http://www.dagvandeslager.nl/voordeslager) vind je een activiteitenlijstje, zit er iets tussen wat jij kan organiseren in de slagerij?

Slagers kunnen zich aanmelden op [www.dagvandeslager.nl](http://www.dagvandeslager.nl) als deelnemer en ontvangen een uitgebreid promotiepakket.



## Soep, soep en nog eens soep

**L.E.E.S.T.I.P.**



In Soepbijbel vind je álles over soep. In ruim 130 recepten laat Heleen Timmermans zien dat soep veelzijdig, gezond, lekker, snel, makkelijk en geschikt is voor elke dag. Van klassiekers als tomatensoep, snert, bouillabaisse en gazpacho tot originele, moderne recepten als witlof-kastanjesoep, Japanse misosoep, romige Parmezaansoep en mediterrane amandel-saffraansoep. Aan de hand van duidelijke

instructies en stap-voor-stapfotografie leer je alle technieken die komen kijken bij het maken van de allerlekkerste soep, zoals bouillon trekken, roux kloppen en consommé maken. Ontdek hoe je een soep extra speciaal kunt maken met behulp van garnituren en maak de maaltijd compleet met een van de overheerlijke broodrecepten en smeersels. De soepbijbel is verkrijgbaar in de boekhandel en kost € 29,99.

## Kies ik gezond?

**APPTIP**

De kleine lettertjes op het etiket beu? In de app 'Kies ik gezond?' van het Voedingscentrum krijg je de voedingswaarden en ingrediënten te zien wanneer je de streepjescode van een product scant. Heb je geen product bij de hand om te scannen? Je kunt ook een product zoeken. Je kunt een productnaam intypen of bladeren door productcategorieën.

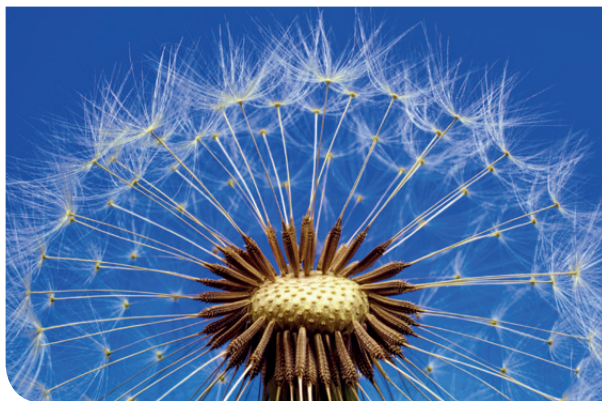
Met de Vergelijker in de app kun je eigenschappen van maximaal 3 producten met elkaar vergelijken. Je kunt de voedingswaarden met elkaar vergelijken, bijvoorbeeld de hoeveelheid suiker, zout of vet. Heb jij bijvoorbeeld aangegeven dat je op zout wil letten? Dan zie je dit als eerste terug in de Vergelijker. Ook kun je zien of de producten in de Schijf van Vijf staan.



## Foodfestivals in het voorjaar

**AGENDATIP**

Het voorjaar staat weer vol met leuke foodfestivals. **SlagersLeven** heeft het op een rijtje gezet:



- 6 - 8 april Hop On Hop Off Festival Breda
- 22 april Dutch Tea Festival Utrecht
- 9 - 13 mei Rollende Keukens Amsterdam
- 8 - 14 mei Nationale Restaurant Week Nederland
- 10 - 13 mei Toost Den Haag
- 11 - 13 mei Fonteyn Festival Utrecht
- 18 - 22 mei Cuisine Machine Vlissingen
- 24 - 26 mei Nederlands Bierproeffestival Den Haag
- 1 - 3 juni Taste of Amsterdam
- 1 - 3 juni Toost Schiedam
- 2 - 3 juni Spijs Foodfestival Venlo
- 5 - 6 juni Steinbeisser's Experimental Gastronomy Amsterdam
- 8 - 17 juni Bacchus Wijnfestival Amsterdam
- 22 - 25 juni Leiden Culinaire Leiden

## Seizoenskalender groente en fruit

**KOOKTIP**

Seizoensproducten zijn nu eenmaal het lekkerst zijn als ze vers (geplukt) op je bord liggen. Maar welke groente en fruit eet je nou eigenlijk wanneer? In april draait het om asperges: groene en witte! Maar ook, verse rabarber, spinazie, courgette. In mei draait het om andijvie, zee kraal en natuurlijk de asperges. In juni steken oer-degelijke (maar lekkere!) groenten als bloemkool, doperwten, broccoli en tuinbonen hun kop boven de grond uit.



Meer weten? Check [elleeten.nl/Food/Seizoenskalender-groenten-fruit-april](http://elleeten.nl/Food/Seizoenskalender-groenten-fruit-april)

## BARCELONA



De winnaars van het derde seizoen Van Slager tot Chef hebben een inspiratietour door **Barcelona** gemaakt. Barcelona is de grootste stad van Catalonië. Barcelona is niet alleen de stad voor foodies, ook cultuurliefhebbers kunnen hun hart ophalen. Barcelona is natuurlijk ook in 1 naam te noemen met Gaudi. Een bezoek aan de Sagrada Familia Kathedraal, Park Guell en de schitterende huizen van zijn hand zijn aanraders.

### HAMMEN

In elke mercat en straat vind je wel een slagerij of winkel waar de bekende gedroogde hammen kunt proeven. Populair in Spanje en daar buiten!

#### 1 MERCAT DE LA BOQUERIA

Aan de bekendste straat van Barcelona, de Rambla, vind je Mercat de la Boqueria. Een mooie, overdekte markthal vol met groente en fruit, vlees, vis, kruiden en meer. De Boque-

ria heeft een verkoopoppervlakte van 2.583 m<sup>2</sup>. Een bezoek waard. Vergeet niet om hier een lekker broodje met een clara te nuttigen.

La Rambla 91, Barcelona

#### 2 MERCAT SANTA CATERINA

De Santa Catarina markt is één van de vele versmarkten van Barcelona en na de Boqueria aan de Rambla de populairste onder toeristen. Meest opvallend is het gekleurde mozaïeken dak, dat je al kunt zien schitteren bij

de kathedraal aan de andere kant van de drukke Vía Laietana.

Avinguda de Francesc Cambó 16, Barcelona

#### 3 EL NACIONAL

In een oud industriepand bevindt zich El Nacional. De perfecte plek om de dag af te sluiten met een diner in één van de verschillende restaurants of met een biertje van de plaatselijke brouwerij of een heerlijke cocktail.

Passeig de Gràcia 24 Bis, Barcelona

**Slagers.nl** voor al je vragen over sociale zaken

WEBSITE

Speciaal voor alle medewerkers en werkgevers in de branche is de website [slagers.nl](http://slagers.nl) een handige tool. Hier vind je informatie over pensioen, arbo, cao en nog veel meer. Handig toch!