

20 november 2017

Foodlab Zeeland.

Masterclasses op niveau 4

Mary Liu van Moy Fa:
“Investeren op langere termijn”

Ron Diephout van Katoen:
“Een loyaal en tevreden
personeelsbestand”

Mark Meeuwisse
Kok / docent met passie!



Tast • Smaak • Geur • Proef • Eet • Ruik

Tweede magazine Foodlab Zeeland

Mosselen, oesters en garnalen, natuurlijk. Direct uit zee. Maar ook zilte groenten, appels en peren, rood fruit, zwarte bessen, brune bônen en asperges. Zeeland is een paradijs voor iedereen die van lekker eten en drinken houdt. De zee, de akkers, de polders en de boomgaarden; overal zie je verse, smaakvolle producten. Duurzaam en gezond. En vaak met die typisch zilte ondertoon.

Zo begint de VVV-pagina van Zeeland over Zeeland en eten. En gelijk heeft de VVV! Wij Zeeuwen zijn veel te bescheiden. We hebben maar liefst 650 km kustlijn en heel veel diverse wateren. In Zeeland is de kust en het water overal. Dat is een enorm kapitaal, dat we nog beter moeten benutten en uitdragen. En dat doet Food Lab Zeeland! Met aandacht voor de arbeidsmarktproblematiek, bijvoorbeeld. Jongeren kiezen niet vaak voor een carrière in de horeca. Waarom niet, daar proberen we, samen met de provincie, gemeenten en de ondernemers achter te komen. Zijn het de arbeidstijden, de verdiensten of heeft het vak een verouderd imago? Wouter Verkerk weet het wel! In zijn eigen stijl schrijft hij in zijn column tien ongelooflijke dingen die de ergste werkgevers met werknemers doen! Dat is natuurlijk niet op u van toepassing, maar het komt voor! In dit magazine kunt u ook lezen over ondernemers die zich hebben aangepast aan de wensen van de jongeren van vandaag. En dat werkt! Ook school en overheid zullen zich anders moeten gaan opstellen, willen jongeren gehoor geven aan de massale oproep om arbeidskrachten in ons mooie culinaire Zeeland.

Verder in dit magazine alle activiteiten van dit jaar. Eéndagscursussen op niveau 4 bijvoorbeeld, voor koks die hun kennis en vaardigheden willen vergroten maar niet meer een jaar of twee naar school willen. Of alles over de wedstrijden, de netwerkbijeenkomst in november en het project Cooking@Sea waar wij associated partner van zijn. Veel leesplezier!



Gre Krijn-Dieleman

Projectleider Foodlab Zeeland



Leerlingen leren over vis | Nina Kulisic

Masterclasses niveau 4 door Foodlab Zeeland.

Een tweejarige opleiding op niveau 4 volgen is nogal een tijdsinvestering voor veel koks. Aan de andere kant zijn veel koks wel leergierig en willen zij wel bijgeschoold worden op een hoger niveau. Vandaar dat Foodlab Zeeland voor het eerst drie masterclasses op niveau 4 aanbiedt, die slechts 1 dag in beslag nemen. En dat in de dalperiode van het jaar, in januari en februari!

Wat is dat, een Masterclass?

Een masterclass op niveau 4 is een middag/avond over een bepaald thema, waarin zowel theorie wordt besproken als praktijk wordt beoefend. Deze masterclasses zijn op een toepasselijke locatie en worden verzorgd door gerenommeerde chefs uit de praktijk samen met docenten van Scalda.

De masterclasses zijn op inschrijving en tegen een betaling te volgen door zelfstandig werkende koks met een diploma niveau 3 of koks niveau 2 die op dat niveau werken. Men krijgt naast de theorie en de praktijk een moduleboekje met de info erbij.

Programma

Wanneer 12.00 - 20.00 uur	Thema	Docent	Gastdocent / locatie
15 januari 2018	Lam	Mark Meeuwisse	Slacht bij Gijzels en koken bij Eric van Bochove
29 januari 2018	Koken met wijn	Ludo Haers	Edwin Herman i.s.m. Kleine Schorre
5 februari 2018	Oesters en wieren	Michiel Hardy	Oesteracademy, Pim van Engelenburg en Jan Kruijsse

De kosten zijn 120 euro per masterclass. Bij 5 inschrijvingen gaat de masterclass door. Maximum aantal is 10 personen.

Veel horecaondernemers ervaren de arbeidsmarktsituatie als knelpunt voor het functioneren en/of de groei van hun bedrijf.

Arbeidsmarkt en opleidingsbehoeften Horeca, aug. 2017

In 2001 zag Wijnhoeve De Kleine Schorre het Zeeuwse licht. In samenwerking met het gerenommeerde Luxemburgse wijnbedrijf Cep d'Or is een strenge selectie van druiven gemaakt. De keuze van de druivenrassen is gebaseerd op een aantal criteria. Een daarvan is dat de wijnen naadloos aan moeten sluiten op het goede dat Zeeland al sinds jaar en dag te bieden heeft, namelijk de Zeeuwse Zilte Zaligheden. Chef-kok Edwin Herman van à Table uit Axel leert u wat wijn kan doen ten opzichte van een gerecht, het nieuwe outdoor concept van a Table, Primitiv, leent zich hier uitstekend voor. Een frisse neus, knisperend vuur, een tikkeltje avontuurlijk, leerzame info en goed gezelschap zullen voor een stukje extra beleving zorgen. Door de toepassing van authentieke kooktechnieken doen pure producten smaken naar meer. www.primitiv.eu

In Yerseke is de Oesteracademy gevestigd. Het idee achter de oesteracademy is de mensen te laten beleven en te proeven van de unieke en ambachtelijke oestercultuur en het leren omgaan met en bereiden van oesters. Te midden van de nostalgische oesterputten van Yerseke laten Pim van Engelenburg van De Zeeuwse Chef en zeewierspecialist Jan Kruijsse de fijne kneepjes van het vak zien. Oesters en wieren... Een combinatie die nog niet in alle restaurants te vinden is. Volg deze masterclass en geef je kaart een boost!

Eric van Bochove en zijn vrouw Bianca zijn sinds 2005 de trotse eigenaren van restaurant 't Vlasbloemeken dat in het Zeeuws-Vlaamse grensdorp Koewacht ligt. Sinds 2008 zijn zij lid van de Jeunes Restaurateur en sinds 2011 bekroond met 1 ster in de Michelinids. Eric staat bekend om zijn pure kookkunst: hoe je van een rauw en simpel product heerlijke creatieve componenten kan maken. Met lam werken leren van de meester? Schrijf je dan in voor deze inspirerende workshop. Vooraf is er gelegenheid een slacht mee te maken bij Slachterij Fa. Gebr. Gijzels in Sluis.



U kunt zich inschrijven door een mail te sturen naar: foodlabzeeland@scalda.nl



Mary Liu

Jong en enthousiast kwamen Mary en Akuen Liu in 1979 naar Axel, met de verwachting hier slechts een paar jaar te blijven. Het pakte anders uit. Ze hebben hier hun thuis gevonden en een grote kring van vrienden en gasten opgebouwd. Hun kinderen Denise en Maxim zijn hier geboren. Ze zijn verankerd en vertrouwd met Axel en Zeeland.

Mary is in 2014 door de Innerwheel van de Lionsclub benoemd tot Heldin van Zeeuws-Vlaanderen. Ondanks zware tijden in hun gezin, heeft Mary alles onder controle en vecht ze zich door alle stress heen. Dapper, gastvrij en steeds innoverend in het restaurant. Privé en zakelijk steunt ze talloze goede doelen. Ze werkt vrijwillig als (reserve) gastvrouw bij ZorgSaam en draagt bijvoorbeeld bij aan stichting Leergeld, stichting Mascus, Voedselbank Zeeuws- Vlaanderen en het Hospice.

Moy Fa: “Investeren op langere termijn”

Geen personeelstekort in de bediening, weinig verloop van tevreden medewerkers, altijd iemand beschikbaar bij ziekte of afwezigheid..... voor veel bedrijven klinkt dit als een utopie, maar voor Mary Liu van Aziatisch restaurant Moy Fa is het werkelijkheid. Hoe doet ze dat?

Kweekvijver

De groep van ca. 12 vaste mensen met daaromheen een schil van ca. 15 parttimers bestaat uit een mix van leeftijden. De oudere medewerkers worden meegenomen in de moderne trends van apps, internet en smartphones, de jongere medewerkers krijgen de waarden en normen mee van de ouderen. “Ik investeer op langere termijn in mijn medewerkers,” vertelt Mary. “Ook al heb ik op een bepaald moment voldoende personeel, ik neem toch mensen aan die mogen meelopen. Dat kost mij extra geld, maar die zijn na een paar maanden volledig ingewerkt en inzetbaar.”

Mary denkt vooruit en plant het werkrooster 6 tot 7 weken vooruit. Vervolgens mogen de medewerkers zelf ruilen, zelf vervanging regelen voor de momenten die hen niet uitkomen. De meeste medewerkers werken ‘om de week’. “Doordat ze om het weekend vrij zijn, houden ze het langer vol”, vertelt Mary, “iedereen wil wel es graag naar een feestje in het weekend.”

Binding

Eén keer per jaar organiseert Mary voor alle medewerkers een grote personeelsdag. Althans twee of drie medewerkers krijgen een budget en vormen de organisatie. Daarnaast zijn er in de voorjaarsvakantie en in de herfstvakantie twee kleinere activiteiten, bv met zijn allen naar de bios en daarna gaan eten. Een keer in de 6 weken is er een personeelsvergadering van anderhalf uur, met koffie en koeken. Een thema staat centraal, bv. ‘collegiaal zijn’ of ‘samenwerken’. Iedereen mag onderwerpen aanbrengen voor de agenda. Over de kleding - Zijn we niet toe aan nieuwe t-shirts?-, de kaart -Kan dat ene gerecht niet terug op de kaart?- tot het rooster en andere verbeterpunten.

Chinezen

De bezetting van de koks in het Aziatische restaurant is een probleem van een heel andere orde. Alhoewel hij Zeeuwse en lokale producten gebruikt zoals oesters, mosselen, zeewier, lamsoor en asperges, wil Akuen in de keuken alleen Chinese koks, wat specifieke problematiek met zich meebrengt. Mary heeft voornamelijk Nederlandse mensen aan de voorkant, waaronder regelmatig Foodlab-leerlingen. “Chinezen werken over het algemeen harder”, zegt ze. “Nederlandse mensen houden zich aan de klok, half 5 beginnen is niet kwart over 4, ook al is er wel wat te doen. Ze blijven rustig een sigaretje roken tot half 5. En pauzes nemen, ook al is het op dat moment eigenlijk te druk, zal je een Chinees niet gauw zien doen. Ik zie het als cultuurverschil waar je mee te maken hebt. Maar het blijft een punt van aandacht”.

Wouter Verkerk: Ongelooflijk!

Dit doen de ergste horecabazen van Nederland

‘Er is toch geen CAO dus je kunt niks tegen me beginnen...’ Hij zei het echt! De gekste dingen worden aan jonge horecamensen als waarheid verkocht. Het feit dat er geen CAO is geeft sommige ondernemers het gevoel dat medewerkers vogelvrij zijn en dat zij daar mee kunnen doen wat ze willen. Een medewerkster van 19, gestopt met school, die zelfstandig moet rondkomen volledig uitknipen. Stoere jongen ben je dan... Het zijn werkgevers van de allerergste soort; je kunt je ergste vijand geen baan bij ze.

Twee eeuwen terug in de tijd

We leven in een tijd dat ons mooie vak verschrikkelijk onder druk staat. Er zijn heel veel problemen om aan nieuwe mensen te komen in de horeca en dat heeft verschillende redenen. Zo helpt het bijvoorbeeld echt niet dat de werkgeversorganisatie ontzettend treuzelt met een nieuwe CAO. Maar het feit dat er gewoon veel te veel werkgevers zijn die denken dat ze alles kunnen maken, die hun medewerkers wat betreft werknemerspositie twee eeuwen terugplaatsen... Tja, dan is het voor welwillende ondernemers vechten tegen de bierkaai.

Die slechte ondernemers verpesten het voor iedereen. Dit zijn de tien ongelooflijke dingen die werkgevers doen met hun medewerkers in de Horeca:

Betalen voor heel slecht eten

‘Hé, waarom gooi je die vis nou weg? Over datum? Nee joh, kan je altijd drie dagen bij optellen. Kan je toch voor personeelseten gebruiken! Wil je voor mij zo even een biefstukje bakken, dank je!’ Je hebt een praktische baas, ziet altijd mogelijkheden. Wat een creatieve duizendpoot is het toch ook. En bovendien, na 19 dagen friet is vis een spannende afwisseling. Zeker deze vis!

Kijk maar hoe je thuis komt!

‘Als ik vervoer interessant vond dan was ik wel een taxibedrijf begonnen. Waarom heb je trouwens niet gewoon een auto?’ Je baas is zo druk, hij vergeet soms even dat het niet mogelijk is om van 1121 netto een huis, eten en drinken en ook nog een auto en parkeergeld te betalen. Arme man, zo druk!

Verplicht neprecensies plaatsen

‘Gasten komen af op reviewsites en met de score die we nu hebben wordt dat natuurlijk niks. Als jullie niet vanaf nu allemaal drie positieve recensies per persoon per week gaan plaatsen, dan weet ik niet of ik nog wel werk voor jullie heb!’ Aaah, zo komen die andere bedrijven natuurlijk allemaal aan hun reviews, dat doen hun medewerkers!

In de horeca hebben we geen eindtijden en pauzes

‘Ja, in de horeca hebben we geen eindtijden...’ Maar als je om 10 uur bent begonnen is het natuurlijk ook een beetje gek dat je denkt dat je om 21.00 uur vrij bent. Behalve als het rustig is, dan hoeft je niet te komen: ‘Jij wilt toch altijd zo vroeg weg? Nou, weet je, kom vandaag maar helemaal niet!’

Proefdag is gratis

‘Wij hebben je de hele dag begeleid, risico gelopen dat je fouten zou maken, je ervaring laten op doen. Eigenlijk zouden we geld van jou moeten vragen!’ Uiteraard stuur je de beste man een bos bloemen om hem te bedanken voor de mogelijkheid 14 uur af te wassen en wc’s te poetsen. Wat een genereuze man! Ongelooflijk, wat een gastvrijheid!

Nooit weten wanneer je moet werken

‘Jij zei toch dat je flexibel was toen je hier kwam werken?’ Eens per week maken we een rooster, maar soms komt dat er niet van, dan maken we ‘m een of twee dagen later. Of gewoon een week niet en dan krijg je gewoon ‘s ochtends een whats app hoe laat en of je moet komen. Je bent toch flexibel?

Even op stand-by

Je schrijft alleen je uren in de tijd dat het druk is, als het rustig is zit je onbetaald op de bank. Uiteraard betaal je in die tijd op de bank zelf voor je drankje. Als je ook iets te eten bestelt kom je aan het einde van de dag precies op 0 uit.

Fooi is voor de baas

‘Die fooi zou jij niet krijgen als jij hier niet zou werken, dus die fooi is niet voor jou, maar voor mij!’ Einde verhaal. Je hoorde van je collega dat hij dat al jaren zo doet. Hij schaamt zich er niet voor hoor, hij gelooft echt dat hij gelijk heeft en de rest van de wereld gek is!

Kastekort en breuk van salaris

Als er een fout is gemaakt met wisselgeld, als je iets hebt gebroken, als er een gast is weggelopen zonder te betalen. Jammer! Dat betaal je zelf. Hopelijk had je genoeg fooi, anders halen we het van je riant salaris af!

Wel af en toe geld, nooit een strook, geen administratie

‘De loonstroken en je contract komen eraan hoor!’ Het is al vijf maanden lang de vaste begroeting van je baas. Je kan nergens terugzien welke uren zijn betaald en na drie maanden weet je het zelf ook niet meer. ‘Eigen schuld’ zegt hij dan...



Wouter Verkerk

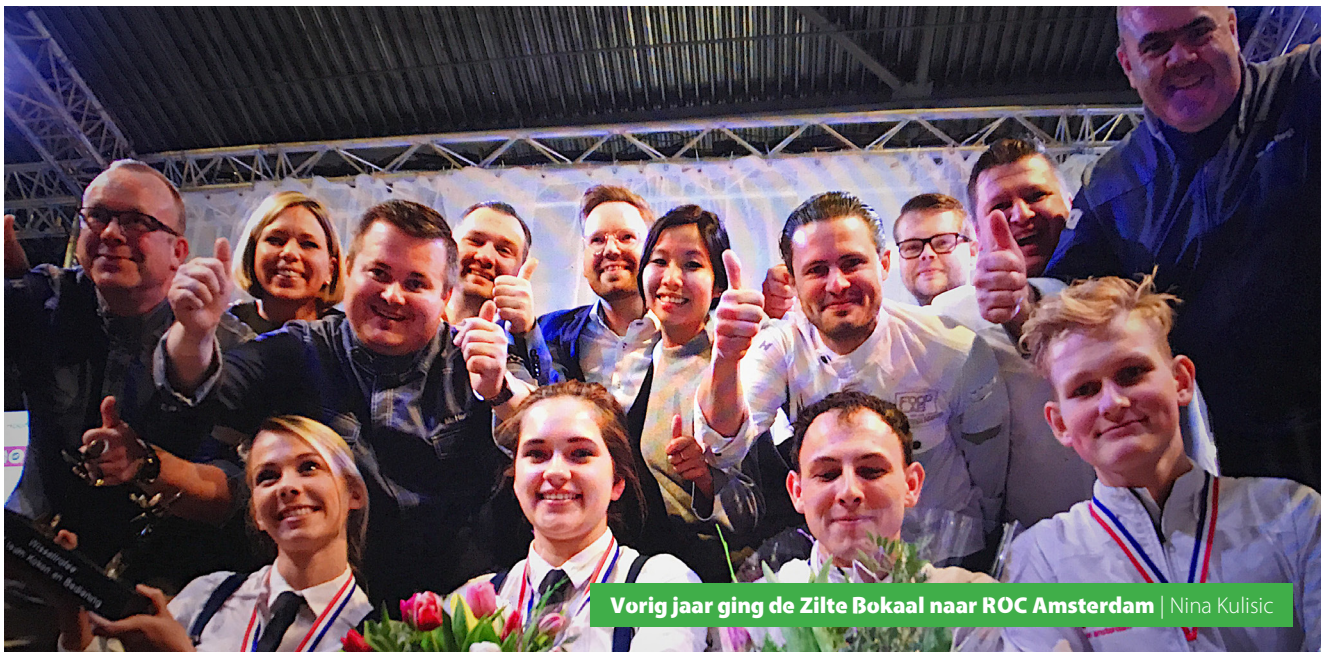
Werknemersreviews

Het is NU tijd voor een horeca recensie site voor werknemers. Een gast kijkt online ook even naar ervaringen van andere gasten voor hij ergens gaat eten en een passagier van Uber kijkt naar de score van een chauffeur. Een medewerker zou dan toch ook de reviews moeten kunnen zien van andere medewerkers in een horecabedrijf? ‘Waar kom ik te werken en wat is dat voor werkgever? Komt hij zijn afspraken na en is het daar leuk?’ Bedrijven moeten kunnen reageren, net als bij IENS. De goede bedrijven hebben niks te vrezen.

We wachten heel lang op een CAO, we wachten heel lang op verbetering. We willen allemaal aan goede mensen komen... Nou, aan de slag dan! Maak reclame met je werkgeverschap en profiteer. ‘Kom werken bij de nummer 1 van deze stad!’ Ik sprak al een paar ondernemers die het idee toejuichen. ‘Heel graag, wij doen alles voor onze mensen, dat mag iedereen weten! Graag zelfs.’ Kijk, dat bedoel ik.

Wouter Verkerk is met ruim 200 presentaties en workshops per jaar een van Nederlands meest gevraagde sprekers op het gebied van horeca en gastvrijheid. Wouter schrijft columns en blogs voor Misset Horeca, Jeannine magazine, Horeca Be Like en natuurlijk zijn eigen websites. Wouter ontwikkelde het gastvrijheidsmodel ‘Wouter’s Big5’ en schreef 5 boeken.

Wouter komt op 28 november 2017 spreken op het Netwerkevent van Foodlab Zeeland. Komt u ook? Meldt u zich dan snel aan: foodlabzeeland@scalda.nl



Vorig jaar ging de Zilte Bokaal naar ROC Amsterdam | Nina Kulisic

Food Expo kookwedstrijden

Food Lab Zeeland organiseert tijdens de Food Expo in de Zeelandhallen te Goes, de jaarlijkse kookwedstrijden. Vorig jaar (maart 2017) streden teams van leermeesters en leerlingen tijdens de vakwedstrijden van FoodLab Zeeland om de Zeeuwse Mosseltrofee. Na een spannende battle koos de deskundige jury Marco van der Wijngaard van 't Amsterdammertje en zijn leerling Rabab Kassi als winnaar.

Tijdens de Food Expo op 6 en 7 maart 2018 organiseert Food Lab Zeeland weer de kookwedstrijden in de Zeelandhallen te Goes. De grote organisators van deze wedstrijden zijn Edwin de Smet en Michiel Hardy.

Op maandag 5 maart 2018 start de leermeester-leerling wedstrijd om de Zeeuwse Mosseltrofee. De wedstrijd is een 'Black Box'-wedstrijd. De deelnemers weten niet van te voren met welke producten ze moeten gaan koken. Bent u leermeester en wilt u meedoen met uw leerling?

Meldt u zich dan snel aan via edesmet@scalda.nl!

Op dinsdag 6 maart 2018 zijn de MBO-wedstrijden om de Zilte Bokaal. Elk team bestaat uit twee koks en twee gastheren of gastvrouwen, allen op niveau 3. Het is een 'White Box'-wedstrijd. Dat betekent dat de hoofdingrediënten van te voren bekend worden gemaakt, maar dat er nog allerlei andere ingrediënten aanwezig zijn. De teams maken een driegangenmenu met amuse en cocktail. Er moet een tafelbereiding voor de gastheren en/of gastvrouwen bij zijn, en de wijn-spijscombinatie wordt beoordeeld.

De volgende scholen hebben zich al aangemeld:

ROC Amsterdam | Rooi Pannen Breda | Zoomvlietcollege Bergen op Zoom | Ter Duinen- Koksijde
Albeda College Rotterdam | Scalda



Nina Kulisic met haar leerlingen van vmbo Nehalennia bij JCI Veilig van de Rabobank

Doorlopende leerlijn en excursies

Voor een leerling met het VMBO-diploma op zak is het prettig als hij of zij naadloos kan overstappen naar het MBO. De docenten van de vier vmbo-foodlab-scholen en Scalda zijn daarom al twee jaar bezig om de overstap gemakkelijker te maken. Zo zorgen zij ervoor dat er geen overlap in lesstof is. Ook zijn de vmbo-leerlingen al bekend met de mbo-docenten, de manier van aanpak en de manier van toetsen.

Elk jaar organiseert Food Lab een grote excursiedag naar Yerseke. De leerlingen bezoeken een aantal bedrijven. Dit jaar waren dat Neeltje Jans, De Oesterij, Petit Pecheur, De Meulemeester en de Mosselveiling. Er waren 121 leerlingen van vmbo-scholen De Rede uit Terneuzen, Nehalennia uit Middelburg, Pontes uit Goes en Pontes uit Zierikzee. Wegens het grote succes wordt ook dit jaar de excursie naar Yerseke opgenomen in het programma.



Brandley Sas tijdens excursie | Frank van de Vijver



Kees-Jan van der Wekken tijdens workshop
Frank van de Vijver

**Ook partner
worden?**

Meldt u zich aan
via foodlabzeeland@scalda.nl



Katoen: een loyaal en tevreden personeelsbestand!

Op het Bleekveld kwamen de vrouwen van Goes samen om lakens en witte kleding te bleken in de zon. Op die plek vind je Hotel & Brasserie Katoen, een knipoog naar het verleden met hotelkamers en gerechten die helemaal van nu zijn.

Toen Ron Diephout in januari 2015 begon met zijn zaak, kreeg hij 700 reacties op de vacatures die hij had uitgezet. Een kwestie van goed uitkiezen dus. Ron heeft een sterke visie op het personeelsbeleid. Oudere, ervaren mensen op leidinggevende posities en veelbelovende jonge mensen in de uitvoerende functies. Hij legt veel verantwoordelijkheid bij de medewerkers, zij mogen zelf veel regelen. “Mijn taak is te zorgen dat de mensen er relaxed mee om kunnen gaan”, zegt Ron. Sinds de opening zijn er nagenoeg geen medewerkers weggegaan bij Katoen. “Je moet mensen de kans geven om te leren. Het team moet hier voldoende aandacht aan geven”.

In de keuken zwaait Jan van Liere de scepter. Samen met zijn rechterhand Koen Ruissen is hij belangrijk voor de structuur achter de schermen. Hij zorgt voor het rooster van de keukenbrigade die bestaat uit 7 koks. Wil iemand vrij? “Ze kunnen via de app om een dag vrijaf vragen. Er is in de planning altijd rekening gehouden met één persoon vrij en één persoon vakantie, dus het is zelden een probleem. We vragen de koks om keihard te werken, maar we zijn aan de andere kant ook heel flexibel. We vertellen ze het verhaal waarom ze hard moeten werken en op feestdagen aanwezig moeten zijn”, zegt Jan, “dat ze ook vrij kunnen zijn op feestdagen is daarin een voordeel dat wij als organisatie willen en moeten bieden”.



Ron Diephout | Foto: Gré Krijn



Koen Ruissen en Jan van Liere | Foto: Gré Krijn

Met behulp van een geavanceerd computerprogramma (Nostradamus) kan Ron de bezetting goed plannen op basis van gegevens uit het verleden. Met een kloksysteem kan hij de uren die zijn medewerkers goed monitoren. “Wanneer blijkt dat een medewerker te vaak te veel uren maakt, gaan we kijken wat er aan de hand is. Als dan blijkt dat de medewerker veel tijd kwijt is aan bepaalde werkzaamheden, zoeken we een oplossing”. Ron illustreert dit met een verhaal over een kok, die elke dag twee uur kwijt was aan het fileren van vis. De chefs hebben toen besloten de vis gefileerd in te kopen. “Daardoor was de inkoop iets duurder, maar de kok werkte minder vaak over en was een stuk tevredener”, aldus Ron. Op die manier investeren we in de jongeren.

Ron ziet het rondom hem gebeuren: jonge mensen in de bediening, die na één seizoen buffelen genoeg hebben van de horeca. “De bediening wordt niet zo serieus genomen blijkbaar”, verklaart Ron. “Onze algeheel bedrijfsleider Marc van de Ketterij en zijn rechterhand Sarah Miermans zorgen voor het reilen en zeilen richting het team en onze barman Rene de Bue is tevens de cijferman die zorgt dat alles optimaal blijft draaien. Ervaren mensen die de jongeren begeleiden in het vak. Ik investeer in de toekomst van mijn mensen. Ik houd rekening met de veranderende maatschappij en de jonge mensen van nu. Dat betaalt zich uit in een loyaal en tevreden personeelsbestand. En dat straalt je weer uit naar je gasten!”

Cooking@Sea

Vernieuwende kookkunst aan de kust

**Wat zijn de vaardigheden die koks in Europese kustregio's moeten hebben om de toekomst vóór te zijn?
Waar moeten koksopleidingen aan voldoen om toekomstbestendige koks af te leveren?**

Dat is waar het project Cooking@Sea antwoord op gaat geven. Het doel van Cooking@Sea is om in zes Europese kustregio's vast te stellen wat de kennis en vaardigheden van koks moeten inhouden om innovatief en toekomstbestendig te zijn. Aan de hand van die bevindingen worden meteen ook de koksopleidingen vernieuwd.

Het project Cooking@Sea is geïnitieerd door Scalda College voor Hotelmanagement en Gastronomie. Rik Steenaard (Scalda) is projectleider van Cooking@Sea. Het project doelt op de langere termijn op de promotie van de opleiding en het beroep kok, invulling van vacatures, duurzaam koken én promotie van het regionale product.

In de provincie Zeeland is een tekort aan koks, zowel kwantitatief als kwalitatief. Zeeland kenmerkt zich door een hoge dichtheid aan (sterren)restaurants, maar het tekort aan koks is een probleem met gevolgen voor de economie van Zeeland. De ontwikkelingen gaan erg snel, en hebben grote invloed op het beroep van kok en op de (nieuwe) producten waarmee koks werken.

Samen met scholen in Cornwall (Engeland), Calais (Frankrijk), Torres Vedras (Portugal), Valencia (Spanje) en Hiiumaa (Estland) gaat Scalda zich inspannen om de koksopleidingen te verbeteren. Food Lab Zeeland is een partner in dit project.



Rik Steenaard (projectleider Cooking@Sea) heet de buitenlandse partners welkom

Kennismaken met een kok met passie! Foodlab docent Scalda Mark Meeuwisse stelt zich voor!

Mijn naam is Mark Meeuwisse en ik ben zelfstandig gespecialiseerd kok. Na mijn opleiding tot zelfstandig werkend kok bij “De Rooi Pannen” in Breda, heb ik ervaring en kennis opgedaan in diverse Michelin restaurants in binnen- en buitenland. Tot op heden ben ik nog steeds werkzaam bij sterrenrestaurant Wolfslaar in Breda.

Mijn Passie voor Koken is al op jonge leeftijd ontstaan. Als klein jongetje was ik vaak bij mijn moeder in de keuken te vinden om te zien hoe al die ingrediënten bij elkaar een heerlijk gerecht vormden.

Uiteindelijk groeide deze interesse uit tot een serie opleidingen waardoor ik alleen maar enthousiaster werd. Ik ben gaan werken op hoog niveau met collega's die precies zo dachten als ik. Allemaal gemotiveerd, gepassioneerd en gedisciplineerd..

Een prachtige tijd waarin ik de schoonheid en smaak van de natuur heb leren waarderen. Goede en eerlijke producten zijn al lekker van zichzelf. Ik vind dat je daar als kok niet te veel mee moet “willen” doen. Respecteer het product en combineer het zorgvuldig met andere kwaliteitsproducten.

Doordat ik zo ongeremd enthousiast ben over koken, heb ik in 2013 de opleiding tot docent koken afgerond bij de PTH in Eindhoven. Omdat ik actief ben in zowel het onderwijs als het bedrijfsleven zie ik mezelf als een spil tussen het beide. Op deze manier kan ik leerlingen praktisch en vakgericht opleiden.



Mark Meeuwisse

Foodlab Zeeland... Daar wil je toch bijhoren?

Foodlab Zeeland, wat is dat eigenlijk?

Wat is Foodlab Zeeland?

Foodlab Zeeland is een publiek-privaat organisatienetwerk met aan de ene kant horeca-ondernemers, producenten en leveranciers van het Zeeuwse regionale product, overkoepelende organisaties en kenniscentra en aan de andere kant het VMBO en MBO horeca-onderwijs; partners die allemaal dezelfde doelen nastreven. Bij Foodlab Zeeland is het samenkomen, het delen van kennis, het halen en brengen, de relatie met de klant het belangrijkste.

Waar richt Foodlab Zeeland zich op?

Het project Foodlab Zeeland richt zich op een betere afstemming van het Zeeuwse horeca-onderwijs op de behoefte van het Zeeuwse bedrijfsleven om knelpunten in de arbeidsmarkt op te lossen en profileert het unieke van de regio Zeeland op culinair gebied.

Wat is de gewenste output van Foodlab Zeeland?

- Beter horeca-onderwijs
- Betere match (kwantitatief en kwalitatief) tussen opleiding en arbeidsmarkt

Hoe zit Foodlab Zeeland in elkaar?

Foodlab Zeeland is in 2015 gestart als een vierjarig project met subsidie van het Regionaal Investeringsfonds MBO van OC en W. Een stuurgroep, die bestaat uit de directie van HTV van Scalda en de teamleiders van 4 vmbo-scholen komt 2 x per jaar bijeen om de stand van zaken te bespreken. Een Raad van Advies, bestaande uit bedrijfsmensen, adviseert de stuurgroep. Een projectleider zorgt voor de dagelijkse leiding van het project.

Bestuur en Raad van Advies samen bekijken wat er nodig is om Foodlab Zeeland na de projectperiode te verduurzamen, zodat het voortbestaan ook zonder subsidie gegarandeerd is.

Welke scholen zijn betrokken bij Foodlab Zeeland?

VMBO-scholen De Rede uit Terneuzen, Nehalennia uit Middelburg, Pontes uit Goes en Pontes Pieter Zeeman uit Zierikzee; daarnaast Scalda uit Middelburg.

Welke bedrijven zijn betrokken bij Foodlab Zeeland?

Momenteel zijn er al meer dan 60 bedrijven betrokken bij Foodlab Zeeland. De actuele stand van zaken vindt u op de website:

www.foodlabzeeland.nl/partners-van-food-lab-zeeland

Zeeland zoekt koks met ambitie

Foodlab Zeeland: Waar een provincie als Zeeland – klein qua inwoneraantal en groot qua oppervlak – groots in kan zijn. Hoewel Zeeland dunbevolkt is, zijn hier ten opzichte van Nederland relatief veel horecabedrijven gevestigd; ongeveer het dubbele. Bovendien kent onze provincie veel restaurants die hoog in de markt opereren. Dat is mede te danken aan de toeristisch-recreatieve koopkracht in Zeeland.

Foodlab Zeeland levert een positieve bijdrage aan het imago van de horeca in Zeeland, aan de kwaliteit van het onderwijs en een gezonde arbeidsmarkt. Foodlab geeft de sector zo'n impuls dat daardoor Zeeuwse jongeren ervoor kiezen in onze provincie een horeca opleiding te volgen of zijn er jongeren van buiten Zeeland die juist hier een horeca opleiding gaan volgen en een baan zoeken.

We zijn een culinaire topprovincie en daarbij hoort ook een culinaire topopleiding. Scalda biedt op niveau 4 workshops aan die één dag in beslag nemen. Dat is nog es makkelijk!

Colofon

Deze brochure is een uitgave van Foodlab Zeeland.

Teksten: Gre Krijn-Dieleman

Fotografie: Nina Kulisic, Esther Timmermans
Frank van de Vijver, Rinus de Blaaij,
Manon Koopman, Gre Krijn en
Chantal Philipsen

Vormgeving: Cordy van den Bossche, Scalda

Contact: foodlabzeeland@scalda.nl
www.foodlabzeeland.nl



Meer informatie over FoodLab Zeeland?

Neem dan contact op met de projectleider

Gre Krijn: foodlabzeeland@scalda.nl

Bezoekadres:

Telefoon:

Podium 15, 4337 WV Middelburg

0118 – 55 83 00