



# Winnaars beste Food- specialiteiten- winkels 2023

Spannende ontknoping tijdens  
Branche-Event Foodspecialiteiten



VERENIGING

Hoofdbestuursvergadering 26 juni



ONDERNEMERSCHAP

Digitaal Veilig



KENNIS

Vakcentrum Expertise Dossier



## MEERwaarde

Daar staat het MKB voor. Het MKB wordt zelfs de ruggengraat van de economie genoemd, maar die ruggengraat heeft wel wat steun nodig. Gelukkig bereidt de Europese Commissie een MKB-steunpakket voor. We hebben vanzelfsprekend onze inbreng geleverd.

Het MKB-steunpakket moet liquiditeitssteun bieden en de toegang tot financiering verbeteren. Onze wens is ook dat subsidies, zoals die onder andere verstrekt worden via InvestEU en Invest NL, geschikt moeten zijn voor de retailsector. Dus niet alleen voor start-ups en deep tech, waar in Nederland op gefocust wordt. Gemakkelijke toegang en snelle procedures, bijvoorbeeld via vouchers, zijn gewenst. Ook verbetering van de kwaliteit van wetgeving is een voorwaarde, naast het aanpakken van cumulatieve administratieve en financiële lasten. De toenemende rapportageverplichtingen mogen niet vergeten worden.

Het MKB-steunpakket moet het MKB ook middelen aanreiken voor een goede overgang naar de digitale, duurzame economie inclusief relevante scholing. Ik hoop dat er een soortgelijk Nederlands initiatief volgt. Momenteel lijken veel Nederlandse wetsvoorstellen juist tot doel te hebben het MKB te verzwakken. Zonder een gelijk speelveld en een goed steunpakket zullen veel MKB-ers verdwijnen, met alle gevolgen van dien voor stadscentra, dorpen en plattelandsgebieden.

MKB-winkeliers leveren daar een bewezen grote bijdrage aan de leefbaarheid en vitaliteit. Zo heeft een wetsvoorstel dat tot doel heeft gezondheid te bevorderen, tot gevolg dat veel zelfstandige supermarkten de deur moeten sluiten: weg voorzieningen, weg leefbaarheid. Die ene winkel kan dan wel klein zijn en macro-economisch onbelangrijk. Voor de directe omgeving zijn de gevolgen groot: Doe! MEERwaarde!

**mr. Patricia E.H. Hoogstraaten RAE**  
directeur

# Cao voor het Levensmiddelenbedrijf per 2 juli

Op woensdag 21 juni 2023 is een cao tot stand gekomen voor de duur van een jaar. De leden van de CNV Vakmensen hebben het eindbod van de werkgevers geaccepteerd.

Met de acceptatie van het eindbod door CNV is rechtsgeldig een cao tot stand gekomen en kunnen afspraken uit het eindbod worden doorgevoerd in de nieuwe cao. Deze nieuwe cao sluit direct aan op de huidige cao en geldt voor een jaar vanaf 2 juli. De medewerkers krijgen per 1 september (of 14 augustus) een loonsverhoging van 10%.

In de nieuwe cao verandert alleen de hoogte van het salaris. Alle overige afspraken uit de huidige cao blijven geldig. Gedurende de looptijd van de nieuwe cao gaan we met de vakbonden in gesprek over (onder andere) het loongebouw en de functiewaarderingen. De logica in het loongebouw moet terugkomen zodat verschillen tussen diverse functies, waaronder medewerker zelfscanplein en e-commerce functies en helder geformuleerd worden.

De afspraken worden nu verder uitgewerkt. Zodra een nieuwe cao-tekst beschikbaar is, ontvangt u deze. Heeft u vragen, neem dan contact met ons op: [reactie@vakcentrum.nl](mailto:reactie@vakcentrum.nl) of (0348) 41 97 71.

## Vanaf 1 juli 2023 verplicht om visie op re-integratietraject te geven

Om de re-integratie van zieke werknemers zo goed te laten verlopen zijn zowel werkgevers als werknemers samen verantwoordelijk. Het gesprek tussen beiden is daarbij een onmisbaar onderdeel. Om dat gesprek te bevorderen zijn werkgever en werknemer per 1 juli 2023 verplicht om hun visie op het re-integratietraject te geven.

### VISIE OP RE-INTEGRATIE CONTINU ONDERDEEL PROCES

Vanaf 1 juli moeten werkgevers en werknemers hun mening over de re-integratie-afspraken op meerdere momenten vastleggen, zoals bij het opstellen en bijstellen van het gezamenlijke plan van aanpak en bij de eerstejaarsevaluatie. De visie voor kortere én de langere termijn kan regelmatig worden bijgesteld als dat nodig is.

De nieuwe regeling legt vast wat nu vaak al de praktijk is. De verplichting om de visies op het re-integratietraject toe te voegen geldt overigens alleen voor stukken die na 1 juli 2023 zijn opgesteld.

(bron: UWV)



### VAKCENTRUM ZORGPORTAAL HELPT HIERBIJ

Het Vakcentrum ZorgPortaal adviseert zowel de werkgever als de werknemer over het re-integratietraject. Hierbij helpen we bij het opstellen van een plan van aanpak en het vaststellen van passende interventies. Het doel is helder: de re-integratie van de werknemer te bevorderen. In gesprek gaan en blijven is steeds de inzet van Vakcentrum ZorgPortaal. Nu is er dus een wettelijke verplichting per 1 juli.

Vragen over Vakcentrum ZorgPortaal?  
Bezoek [www.vakcentrumzorgportaal.nl](http://www.vakcentrumzorgportaal.nl).



# Winnaars competitie 2023 bekroond

Tijdens het jaarlijkse feestelijke Branche-Event Foodspecialiteiten van Vakcentrum Foodspecialiteiten, zijn op 5 juni 2023 de winnaars van de Nationale Competities 2023 bekend gemaakt. Op deze feestavond is ook gevierd dat Stichting Foodspecialiteiten Nederland 25 jaar bestaat.

## DE WINNAARS VAN DE NATIONALE COMPETITIES ZIJN:

- **Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel:**  
**Het Oude Zuivelhuis uit Haarlem**
- **Nederlands Beste Foodspecialist Kaas van de Boer:**  
**Renkema Kaas uit Amersfoort**
- **Nederlands Beste Foodspecialist Noten:**  
**De Notenwinkel van Zeist uit Zeist**

De deelnemers werden uitgebreid beoordeeld op onder meer klantvriendelijkheid, klantgerichtheid, voedselveiligheid & hygiëne, winkeluitstraling en hun visie op het vak. Uit de juryrapporten blijkt dat het niveau erg hoog is van alle finalisten en de resultaten erg dicht bij elkaar liggen. De jury is het dan ook unaniem eens dat juist de passie en uitmuntend vakmanschap onontbeerlijk zijn en onderscheidend vermogen zorgt dat ze tot de top in de branche van Nederland behoren.

**Waarom hebben deze drie winnaars gewonnen en waarin onderscheiden zij zich van hun concurrenten? Daarover heeft Vakcentrum-Nieuws met hen gesproken.**

*“Het zou top zijn als nog meer foodspecialiteitenwinkels meedoen met deze wedstrijd. Meer concurrenten maakt de wedstrijd nog leuker en bovendien levert het je ook écht wat op!”*

**Maarten van Oeffel, winnaar Beste Foodspecialiteitenwinkel 2023**

## Gouden tips voor ondernemers

**Maarten van Oeffel:** “Wees kritisch op je winkel, kijk objectief en durf streng te zijn voor jezelf. Kijk elke dag opnieuw zo objectief mogelijk naar je winkel, zowel binnen als buiten. Loop ook eens naar de overkant van de straat en kijk er twee minuten naar. Ik schrijf elke dag op wat me binnen en buiten opvalt en ga daarmee aan de slag.”

**Pieter Renkema:** “Verkoop je kaas op het hoogtepunt, dat levert een topsmaak op. Durf kaas weg te gooien als deze over het hoogtepunt heen is en kies voor kwaliteit. Heeft een klant een klacht, omarm dan de klacht en los het op.”

**Edwin Schreff:** “Doe wat je leuk vindt, dan word je daar heel erg goed in.”

## Certificering Foodspecialiteitenwinkels

Als ondernemer in foodspecialiteiten wil je iedere dag maximaal scoren. Je doet hard je best om op alle vlakken te excelleren. Met prachtige producten, een mooie winkel, je vakkennis en een enthousiast team. Deze inspanningen wil je natuurlijk terug zien in omzet en erkenning. Maar ook heb je de behoefte om te laten toetsen of je jouw energie op de juiste manier inzet.

De Certificering Foodspecialiteitenwinkels biedt beiden. Erkenning door onafhankelijke controleurs die je als gecertificeerd ondernemer kunt uitdragen naar je klanten én een certificeringstraject dat je een spiegel voorhoudt. Duidelijke en meetbare criteria in een betrouwbare en onafhankelijke beoordeling zorgen er voor dat je veel leert van de certificering. Nog een voordeel: als je gecertificeerd bent, dan kun je meedoen aan de Nationale Competities.

Meer weten? Neem dan contact op met Stichting Foodspecialiteiten Nederland op (0348) 41 97 71 of stuur een e-mail naar [info@foodspecialiteiten.nl](mailto:info@foodspecialiteiten.nl).



NEDERLANDS BESTE  
FOODSPECIALITEITENWINKEL  
COMPETITIE 2023



NEDERLANDS BESTE  
FOODSPECIALIST KAAS VAN DE BOER  
COMPETITIE 2023



NEDERLANDS BESTE  
FOODSPECIALIST NOTEN  
COMPETITIE 2023

## Beste Foodspecialiteitenwinkel 2023



Boven in het midden staat Maarten met zijn winnende team

Maarten van Oeffel is ondernemer van Het Oude Zuivelhuis in Haarlem. Op zijn 15e start hij als zaterdaghulp in een kaaswinkel en in 2018 neemt hij de winkel over. Hij is een 'kaasman' in hart en nieren. Volgens de jury is hij een absolute specialist als het gaat om diepteassortiment. Daarnaast heeft hij ook zelf ontwikkelde kazen: Haerlems Beleg en Haerlems Ontzet. Hij wint in 2021 voor de eerste keer deze trofee als beste Foodspecialiteitenwinkel.

### HAD JE VERWACHT DAT JE VOOR DE TWEDE KEER ZOU WINNEN?

"Welnee, ik voelde dat echt niet aan komen. Kijk, alle vijf de winkels hadden kunnen winnen. Daar ben ik van overtuigd. De nuances en details zijn heel klein. Je kunt een heel mooie winkel hebben en alles voor elkaar hebben. Maar als je een vraag van de jury net verkeerd beantwoordt, dan scheelt je dat gelijk punten. Voor mij is een combinatie van factoren waar we goed op scoorden. Ik ben superblij met deze prijs."

### WAT DOE JIJ ANDERS DAN ANDERE ONDERNEMERS?

"Ik ben redelijk streng voor mezelf. Elke dag opnieuw kijk ik zo objectief mogelijk naar mijn winkel. Ziet het er binnen uitnodigend uit, is het netjes, zie ik dingen die opvallen? Ook loop ik naar de overkant van de straat en kijk twee minuten naar mijn winkel. Alles wat me opvalt, schrijf ik op. Aan het eind van de dag kijk ik wat er is afgestreept. Bovendien hou ik van een nokvolle winkel, vol met verse producten. Daarin zoek ik steeds naar balans. Nodigt het uit en zit het klanten niet in de weg? Het zou top zijn als nog meer foodspecialiteitenwinkels meedoen met deze wedstrijd. Meer concurrenten maakt de wedstrijd nog leuker en bovendien levert het je ook écht wat op."

## Beste Foodspecialist Noten 2023



Gaston Starreveld, Edwin Schreff, Angelique van Dongen en Bjorn Schreff

Voor de derde keer is Edwin Schreff uitgeroepen tot Beste Notenspecialist van Nederland. Hij opent 32 jaar geleden zijn eigen notenzaak De Notenwinkel van Zeist en kan zich inmiddels een regelrechte expert noemen. De jury heeft nog nooit zo'n grote notenwinkel gezien. Ondanks de grootte is het nog steeds een gezellige winkel. Goed gescheiden maar zeker één geheel te noemen is de verkoop van noten aan de ene zijde en het café aan de andere zijde van het pand, mét prachtig terras. De notenbar heeft drie secties van ongebrande naturel noten, gebrande gezouten noten en gebrande ongezouten noten. Naast de verse noten worden ook nog producten uit eigen keuken verkocht zoals pindakaas en chocoladeproducten.

### WAARMEE ONDERSCHIEDT JOUW WINKEL ZICH VAN ANDERE?

"Ik begon in de noten toen ik dertien jaar oud was en opende mijn eigen winkel op mijn 26e in Zeist. Volgens de jury heeft ons café een belangrijke invloed op het slagen van de winkel-concept. We stimuleren koppel de verkoop en houden mensen zo lang mogelijk in onze winkel. In een goede sfeer geven klanten makkelijker geld uit en dat merken we."

### WAAROM HEeft JOUW WINKEL GEWONNEN?

"Wij hebben een groot vloeroppervlak en zijn gespecialiseerd in noten in de meest uiteenlopende varianten. Alles wat we maken kun je stap voor stap volgen in de winkel. Alleen het beste is goed genoeg, dus kiezen we alleen voor topkwaliteit producten. Mijn motto is en blijft: we doen 't goed, of we doen het niet. Het is niet vanzelfsprekend dat we hebben gewonnen. Deze wedstrijd is de Champions League. Je hoeft maar één ingrediëntensticker verkeerd te plakken en dan is de allergeneninformatie en tht niet op orde. Dat kan het verschil maken tussen winnen of verliezen."

## Beste Foodspecialist Kaas van de Boer 2023



Pieter Renkema (tweede van links) samen met zijn team en vader

Pieter Renkema, ondernemer van Renkema Kaas in Amersfoort, neemt in 2013 de winkel over van zijn ouders. Volgens de jury straalt de hele winkel een enorme liefde voor kaas uit. Het bedrijf is eigenlijk te klein met 60m2 en de ambitie enorm, ook op het gebied van andere kazen. De jury schrijft dat deze ondernemers weten waar ze het over hebben. Ze kunnen de vragen tot in detail uitleggen en vertellen in geuren en kleuren de achtergrond en smaakbeleving van de producten. Het lijkt de jury sterk dat de klant hier weggaat met een kaas die men niet voor ogen had.

### VIND JE JEZELF EEN TERECHTE WINNAAR?

"Zeker. Toen de drie finalisten bekend werden dacht ik gelijk: wat een goeie finalisten. We zijn vaak tweede geworden en nu winnen is echt heel leuk. Onze winkel staat bomvol met kaas en is toch overzichtelijk. Mijn broer en ik brengen onze kennis en passie voor kaas over op ons team en onze klanten. Ons assortiment is uitgebreid en toch geven we klanten niet té veel keus. Less is more is mijn motto."

### WAT DOE JIJ ANDERS DAN ANDERE ONDERNEMERS?

"Wij onderscheiden ons in zachte kazen van de boer. Met zachte kazen uit Nederland kunnen we echt goed de concurrentie aan met Frankrijk en Italië. Bovendien zijn we goed in adviseren. Klanten willen lekkere kazen voor een kaasplank. Door vragen stellen en het gesprek aan te gaan komen we achter de smaak van de klant. Bovendien verkopen we alleen topkwaliteit kazen die we onder meer bij lokale kaasboeren inkopen. Een budgetkaas komt er niet in bij ons, je vindt alleen kwaliteit bij ons."

# Uit het hoofdbestuur

Op maandag 26 juni vond de eerste hoofdbestuursvergadering onder voorzitterschap van Bram de Jong plaats. Aan de orde kwamen onder ander de huurproblematiek, de cao, tabaksverkoop en de sup-regelgeving. Daarnaast werd teruggekeken op een geslaagde Dag van het Vakcentrum.

De bestuursleden hebben de Dag van het Vakcentrum ervaren als een buitengewone dag. De ZO<sup>2</sup>Z competitie leidde tot mooie (media) aandacht voor de winnende ondernemers met dit jaar voor het eerst ook een prijs voor de 'Kleine ondernemer'. Het gekozen thema, de gastspreker en de presentator maakten dat de Dag van het Vakcentrum een mooi en passend afscheid was voor Harrie ten Have, die in de ALV tot Ere-voorzitter is benoemd.

## HUURPRIJZEN IN ALLE REDELIJKHEID VASTSTELLEN

Huurprijzen moeten in alle redelijkheid worden vastgesteld, met begrip voor de situatie van de ondernemer/huurder. Dat is de inzet van een oproep waaraan het Vakcentrum samen met collega-brancheorganisaties, vertegenwoordigers van verhuurders en het ministerie van Economische Zaken werkt. Verhuurders zijn nog te terughoudend. Zij moeten veel meer dan nu tot maatwerk komen. Dat is goed voor de huurder en op langere termijn zeker ook voor de verhuurder.

## CAO

Vanzelfsprekend stond het bestuur stil bij het bereikte cao-resultaat voor het levensmiddelenbedrijf. Het was belangrijk dat er snel duidelijkheid kwam voor de betreffende medewerkers. De levensmiddelenbranche moet een aantrekkelijke werkgever blijven en dat is met dit akkoord bereikt. Ontwikkelingen als de aparte verkooppunten voor tabak moeten er niet toe leiden dat binnen één team van medewerkers verschillende cao's toegepast moeten worden en van aansluiting bij pensioenfondsen gewisseld. Het bestuur maakt zich daar zorgen om.

## VERKOOPVERBOD TABAK

Bij ondernemerschap hoort dat je als ondernemer ook anticipeert op de gevolgen van komende wetgeving en maatschappelijke ontwikkelingen. Dat gezegd hebbende maakt

het bestuur zich zorgen over de gevolgen van het verkoopverbod tabak in supermarkten. Vooral in kleinere kernen en grensgebieden kan het verkoopverbod leiden tot het wegvallen van de supermarkt met ingrijpende consequenties voor het gehele lokale winkellandschap en daarmee de leefbaarheid van dorp of kern. Het Vakcentrum beraadt zich dan ook op acties die nogmaals die consequenties duidelijk moeten maken bij de betrokken bestuurders.

## PLASTIC VERPAKKINGEN: REGELS LASTIG, INFORMATIE ONVOLDOENDE

De regelgeving rond plastic verpakkingen is onduidelijk. Dat blijkt wel uit de lange lijsten met beschrijvingen zoals de overheid die heeft opgesteld. Dat roept veel vragen op bij de ondernemers. Informatie over de maatregelen rond plastic verpakkingen die op 1 juli ingaan, is belangrijk zo stelt het bestuur. Het is dan ook goed dat het Vakcentrum die rol oppakt met het uitbrengen van het Vakcentrum Expertise Dossier over dit onderwerp.

## VRAGEN OF REACTIE

Heeft u vragen of wilt u reageren, stuur dan een bericht aan [reactie@vakcentrum.nl](mailto:reactie@vakcentrum.nl)

## DE LEDEN VAN HET HOOFDBESTUUR ZIJN:

- Bram (A.) P. J. de Jong (voorzitter)
- Frits Alma
- Arnold C. Both
- Irene Halferkamps
- Annie Harmsen
- Roger V.J.N. Kleijnen
- Hans Koelemij
- Twan van Meel
- Froukje Mulder
- Han H.F. Pasch
- Pieter Tent
- Johannes Vasse
- mr. Patricia E.H. Hoogstraaten RAE (directeur)

## “Ze doen nog meer dan ik wist”

We hebben Bram de Jong gevraagd naar zijn eerste ervaringen als voorzitter.

“Ik ben positief verrast. Ze doen nog meer dan ik al wist. Ik zie nu nog meer wat er gebeurt en ik heb het Vakcentrum toch altijd goed gevolgd.”

Daarnaast viel ook het samenspel met andere organisaties en hun bestuurders op. “Je zit eerst te praten over de cao met ieder een eigen opdracht en vervolgens praat je samen met dezelfde mensen in alle gemeenschappelijkheid over de activiteiten van *mmm lekker werken*. Dat gaat bijzonder professioneel en plezierig.”



# Is uw privacy nog op orde?

Vijf jaar geleden werd de AVG ingevoerd en sindsdien heeft u uw privacy op orde. Vakcentrum biedt een AVG programma aan met korting voor leden om eenvoudig het privacybeleid te controleren en vast te leggen. Toch kan het geen kwaad om dit eens kritisch tegen het licht te houden. Uit een steekproef van Stichting AVG onder 1400 uiteenlopende organisaties in tien verschillende branches blijkt dat vooral kleinere organisaties minder goed scoren. Bijna 30% van de organisaties heeft geen privacy policy op hun website staan.

Voorkom dat uw organisatie niet voldoet aan de AVG en maak met 50% korting gebruik van het AVG-programma via Vakcentrum. Dit is een digitale tool waarmee kan worden beoordeeld of u voldoet aan de diverse AVG-verplichtingen.

Het AVG-programma is gebruiksvriendelijk en makkelijk leesbaar. Heeft u alles ingevuld, dan ontvangt u het AVG OK vignet. Dit vignet kunt u zelf eenvoudig activeren via de website en hiermee toont u aan dat uw organisatie AVG-proof is.

**Maak direct gebruik van het aanbod door de QR-code te scannen of uzelf aan te melden via [www.avg-programma.nl/aanmelden-vakcentrum](http://www.avg-programma.nl/aanmelden-vakcentrum).**

**De korting wordt direct verrekend. U betaalt slechts € 9,17 ex btw per maand. Het abonnement wordt aangegaan voor de periode van een jaar en wordt automatisch verlengd. Er geldt een opzegperiode van 3 maanden voor het einde van de looptijd.**



**Digitaal veilig in een half uur per half jaar**

## Maak gebruik van Samen Digitaal Veilig

Met een paar simpele maatregelen kunt u uw digitale veiligheid verhogen. Slimme adviezen en vragenlijsten voor uzelf, uw medewerkers en uw ICT-leveranciers helpen u daarbij op weg. De resultaten krijgt u gepresenteerd in een overzichtelijk Veiligheidsdashboard.

De te nemen maatregelen worden uitgelegd in heldere video's voor u en uw medewerkers. En u krijgt adviezen voor het overleg met uw ICT-leverancier.

Met een half uur per half jaar, zet u al flinke stappen in het verhogen van uw digitale veiligheid.

Maak gratis gebruik van Samen Digitaal Veilig: [www.vakcentrum.nl/samendigitaalveilig](http://www.vakcentrum.nl/samendigitaalveilig)

Samen Digitaal Veilig is een initiatief van de overheid, MKB-Nederland en branche-organisaties waaronder Vakcentrum. Leden van het Vakcentrum maken gratis gebruik van webinars van Samen Digitaal Veilig.

**In 5 seconden uw bedrijf weg  
Leer van een hacker hoe u dat voorkomt**

Een nachtmerrie voor ondernemers: uw bedrijf of organisatie wordt gehackt en u heeft geen toegang meer tot bestanden, klanten en planning. Voorkomen is beter dan genezen. Daarom organiseert Samen Digitaal Veilig twee webinars over dit onderwerp. Ethisch hacker Wouter van Dongen legt uit hoe hij te werk gaat en leert hoe u de eerste stappen zet naar digitale veiligheid. Met dit webinar maakt u niet alleen uw bedrijf maar ook de hele sector een stuk veiliger.

Aanmelden voor deze webinars kan via de website van Vakcentrum:

[www.vakcentrum.nl/agenda](http://www.vakcentrum.nl/agenda)

- Webinar dinsdag 4 juli  
16:00 – 17:00 uur
- Webinar donderdag 7 september  
16:00 – 17:00 uur



# Plastic verpakkingen op kassabon

## Vanaf 1 juli nieuwe regels plastic verpakkingen

Om zwerfafval aan te pakken wordt de aankomende jaren flink ingezet op het verminderen van wegwerpplastics, waaronder plastic on-the-go verpakkingen. Dat is vastgelegd in de Europese wegwerpplastics richtlijn (Single Use Plastics, SUP). Zoals eerder aangekondigd gelden vanaf dit weekend nieuwe regels.

### VANAF 1 JULI:

- moet een meerprijs worden gerekend voor bepaalde plastic voedselverpakkingen en drinkbekers die bestemd zijn om mee te nemen en die bestemd zijn voor consumptie onderweg, afhalen en bezorgen;
- moeten uitgiftepunten voor vormvaste voedselverpakkingen en drinkbekers een herbruikbaar alternatief aanbieden of 'bring your own' mogelijk maken als de verpakking bestemd is voor consumptie onderweg, afhalen en bezorgen.

## Vakcentrum Expertise Dossier geeft uitleg

Het Vakcentrum Expertise Dossier over plastic verpakkingen is het eerste dossier in een nieuwe serie. Bij relevante nieuwe wet- of regelgeving of maatschappelijke ontwikkelingen komt het Vakcentrum met een nieuw dossier. Deze zijn voor leden van het Vakcentrum steeds beschikbaar via de website.

U kunt het Vakcentrum Expertise Dossier downloaden van onze website:

[www.vakcentrum.nl/verpakking](http://www.vakcentrum.nl/verpakking).

**Nieuw**



# Cursus kaas verkopen

Wilt u uw klanten optimaal van dienst kunnen zijn? En optimaal rendement halen uit uw mooie producten? Train uw personeel. Zorg voor plezier en vakinhoudelijke kennis in het werk van u en uw mensen. Vakcentrum Foodspecialiteiten biedt de mogelijkheid om uw personeel (bij) te scholen tot een kennisrijke en klantgerichte medewerker. In samenwerking met Annelies van den Ende van opleidingsinstituut Cheese of Course organiseren wij de cursus 'Kaas verkopen'.

### WAT WORDT BEHANDELD IN DE CURSUS?

- Bereidingswijze van kaas
- Vetgehalte en gezondheidsaspecten
- Rijpen, affineren, chamberen van kaas
- De verschillende soorten kaas (Hollandse en buitenlandse kazen)
- De snijwijze van alle soorten
- De presentatie van kaas
- Proeven van kaas
- De toepassingen van kaas
- HACCP werkwijzen en kwaliteitsaspecten



Daarnaast worden in de training verkoopargumenten gegeven, om op een leuke manier de consument met net dat stukje extra naar huis toe te laten gaan. Met andere woorden: professioneel en commercieel bezig zijn met kaas. Een hele nuttige en goede ervaring voor uw medewerkers.

De cursusprijs bedraagt per persoon € 395,- voor leden van het Vakcentrum en € 465,- voor niet leden. Deze prijzen zijn inclusief cursusmateriaal (excl btw).

De cursus wordt gegeven in Woerden bij het Vakcentrum en bestaat uit vier avonden. De cursus is gepland in september op de maandagen 4, 11, 18 en 25 september.

Aanmelden kan door een mail te sturen naar [info@foodspecialiteiten.nl](mailto:info@foodspecialiteiten.nl)

# Verlaag uw derving met passende beveiliging

Met de oplopende kosten en de dalende marges is het van groot belang de derving te beperken. De installatie van beveiligingspoortjes geeft bezoekers van uw winkel een duidelijk signaal. U pakt winkeldiefstal aan en u wilt uw klanten en medewerkers een veilige omgeving bieden. En zeker zo belangrijk, de investering in diefstalpreventie betaalt zichzelf terug.

Vaak gaat het om ongeplande diefstallen, van impulsieve dieven. Maar de professionele winkeldief merkt uw beveiliging gelijk op. Zeker als u bij de entree beveiligingspoortjes plaats met metaaldetectie. Deze extra beveiliging detecteert het gebruik van geprepareerde 'roofassen' en schrikt ook beroepscriminelen zeker af.

## 20% KORTING VOOR VAKCENTRUMLEDEN

Om de aanschaf van artikelbeveiliging te stimuleren, heeft het Vakcentrum afspraken gemaakt met Checkpoint Systems, een leverancier van hoogwaardige geïntegreerde systeemoplossingen voor artikelbeveiliging. Vakcentrumleden krijgen exclusieve korting op hun producten van maar liefst 20%. De korting kan oplopen tot 30% als u een compleet systeem afneemt i.c.m. accessoires als labels, of hardtags.

**"Heb je geen artikelbeveiliging, dan ben je gewoon de klos."**

Hans de Vette, Jumbo Brielle

# Agenda

- 04-07-2023: Webinar Samen Digitaal Veilig
- 06-07-2023: Webinar over het nieuwe pensioenstelsel
- 07-07-2023: DNWS Centrumpraat
- 12-07-2023: Cursus arbo professionalisering
- 25-07-2023: Online invulsessie AVG-programma
- 04-08-2023: DNWS Centrumpraat
- 22-08-2023: Online invulsessie AVG-programma
- 01-09-2023: DNWS Centrumpraat
- 11-09-2023: Start Vierdaagse Cursus Interne Vertrouwenspersoon
- 11 t/m 17-09-2023: Verspillingsvrije week
- 19-09-2023: Online invulsessie AVG-programma

Ga voor het actuele overzicht en aanmelden naar [www.vakcentrum.nl/agenda](http://www.vakcentrum.nl/agenda)

# Vakcentrum feliciteert...

## (Her)openingen

**Martin Binnendijk** met de heropening van Jumbo Binnendijk in Twello op 17 mei.

**Bouke Hollak** met de heropening van Jumbo Hollak in Zelhem op 24 mei.

**Kelly Kelly en Jason Kelly** met de opening van Kelly's expat shop in Rotterdam op 26 mei.

**Marjolein Kamphuis en Barry Voorhorst** met de heropeningen van Oldenhof in Den Haag en Maastricht op 30 mei.

**Peter en Cyntia van den Boogaard** met de overname van Plus van Ee in Gouda op 1 juni.

**Ismail Abdel Rahman en Wessel van der Kraan** met de heropening van Spar City Mariaplaats op 7 juni.

**Susanne den Boer** met de heropening als Plus Rossum op 21 juni.

## Certificering Foodspecialiteiten

- Fromagerie L'Amuse, Amsterdam
- Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp Utrechtsestraat, Amsterdam
- Koffie & Anders | Kaas & Anders, Gemert
- De Lange Hoeve BV, Genderen
- KAASBoutique, Hoogvliet Rotterdam
- Kees Oomen Kaasspecialzaak, Nieuwegein
- Jaap & Ellen Kaas Lunch en Lekkernijen, Oud-Beijerland
- Floor by Jeanne, Papendrecht



## Certificering

- PLUS Elbert van den Doel, Gorinchem
- PLUS Kaumanns, Berg en Terblijt
- SPAR Nicolai, Winschoten



## Hercertificering

- Albert Heijn Kleijnen, Valkenburg

## Hercertificering

- Kaasspecialzaak Henri Willig, Amsterdam
- Versspecialist T'Kaashuys, Breda
- Landgoed Kaamps, Deurningen
- Zuivelhoeve Twello, Twello
- Zuivelhoeve Borne, Borne



Het Vakcentrum is de onafhankelijke belangenbehartiger en bewezen partner van zelfstandige detaillisten in food, non-food, fast moving consumer goods en franchisenemers.



Redactie Blekerijlaan 1  
3447 GR Woerden  
T (0348) 41 97 71  
E [info@vakcentrum.nl](mailto:info@vakcentrum.nl)  
I [www.vakcentrum.nl](http://www.vakcentrum.nl)  
Druk MediaCenter, Rotterdam  
Nummer 7, 39<sup>ste</sup> jaargang