



Minder kookboeken, méér kookgerei

Guus Teurlings, '63 kookboeken en koken' in Tilburg

3



BELANGENBEHARTIGING

Help mee territoriale
leveringsbeperkingen aan
te pakken



WERKGEVERSCHAP

Jonge werknemers (13-14 jaar)



EVENEMENT

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2023
uitgebreider dan ooit!



Relevant,

dat is en blijft het Vakcentrum. Dat stelden onze bestuursleden vast, die recent in een ontspannen sfeer, met elkaar van gedachten wisselden over de basisuitgangspunten van het Vakcentrum.

Het Vakcentrum is tenslotte de onafhankelijke belangenbehartiger en bewezen partner van zelfstandige detaillisten in food, non-food, fast moving consumer goods en franchisenemers. Onafhankelijk, Ondernemend, Betrokken en Deskundig. Duidelijke positionering van het Vakcentrum blijft cruciaal voor haar bestaansrecht.

Ondersteuning van de leden ten behoeve van het behoud van het zelfstandig ondernemerschap met maatschappelijke meerwaarde, staat boven aan de Vakcentrumagenda.

Franchise en alles wat met werkgeverschap te maken heeft, volgen daarna. Alle andere onderwerpen, die onze ondernemers raken, blijven we natuurlijk ook volgen. Het Vakcentrum is trots op haar brede focus, de samenwerking, zonder verlies van eigen identiteit, en de eigen bijdrage aan belangrijke centrale onderwerpen (vanzelfsprekend altijd vanuit het belang van de aangesloten leden).

Het slim schakelen (onder andere met aansprekpunten binnen de koepelorganisaties en kenniscentra) en het aangaan van de juiste allianties zijn voor het Vakcentrum belangrijke 'tools' die we blijven gebruiken. Slimme allianties met collega brancheorganisaties, zoals nu reeds te zien zijn in Platform De Nieuwe Winkelstraat en Lokaal Retailbelang, zijn belangrijk. Hetzelfde geldt voor de samenwerking met en de ondersteuning van de brede groep franchisenemersverenigingen. Waar nodig wordt naar verdere verbreding en verdieping gekeken. Nieuwe initiatieven zijn dus aan de orde gekomen. Alles in een goede gedachtewisseling met de Vakcentrum-bestuursleden. Nu de volgende stappen nemen. Zo zie je maar weer, voor een goede discussie blijft een ontspannen sfeer relevant.

mr. Patricia E.H. Hoogstraaten RAE
directeur

Help mee de territoriale leveringsbeperkingen aan te pakken

Het Vakcentrum pleit al meer dan 10 jaar voor het opheffen van de zogenoemde territoriale leveringsbeperkingen. U en/of uw leverancier kunnen veel artikelen niet zo maar in een ander Europees land inkopen. Als dat wel zou kunnen zou dat voor consumenten een voordeel van 14 miljard euro kunnen opleveren. En klanten reizen minder snel om drogisterijartikelen, pannen, levensmiddelen, elektrisch apparaten, dierenvoeding over de grenzen te kopen. Er lijkt inmiddels beweging te komen in dit dossier.

Patricia Hoogstraaten gaf onlangs in Trouw aan om welke artikelen het zoal gaat: "De inkoopbarrières gelden voor merkproducten die de klant heel graag wil hebben. Denk aan ontbijtgranen van A-merken, frisdranken, shampoos, groenteconserven, wasmiddelen, broodsmeeersels, maar ook hondenvoer en zelfs boormachines. Producten van merken waarvoor klanten willen omlopen"

CONTRACTVRIJHEID

Fabrikanten kunnen 'nee' zeggen omdat zij contractvrijheid hebben. Ze mogen zelf bepalen aan wie ze willen verkopen. Dus men kan afdwingen dat er bij een nationaal verkoopkantoor ingekocht moet worden. Daarnaast kan een fabrikant ook weigeren om vereiste Nederlandstalige informatie op een etiket te zetten.

OPLOSSING IN ZICHT?

Mede op aandringen van het Vakcentrum zijn de laatste 10 jaar diverse onderzoeken uitgevoerd en is er overleg geweest binnen de Benelux en de EU. Inmiddels lijkt het er op dat zowel het Nederlandse kabinet en de Europese Commissie ook echt stappen willen gaan maken. Minister Adriaansens is een onderzoek gestart.

Een mogelijke oplossing is het uitbreiden van het verbod op 'geo-blocking'. Webwinkels zijn verplicht om ook te leveren aan consumenten uit andere Europese landen. Met een uitbreiding van dit verbod wordt het voor winkeliers ook makkelijker om over de grens in te kopen.

Daarnaast kunnen de etiketten worden gemoderniseerd. Door op een etiket een qr-code te plaatsen kan de productinformatie in iedere gewenste taal worden geraadpleegd. Ook dat vraagt echter om aanpassing van Europese en nationale wet- en regelgeving.

GRAAG UW PRAKTIJKVOORBEELDEN

Het Vakcentrum blijft ook nauw betrokken bij de nieuwe ontwikkelingen op dit dossier. Praktijkvoorbeelden helpen om een en ander tastbaar te maken voor de beleidsmakers. Heeft u voorbeelden stuur die dan naar reactie@vakcentrum.nl. Wij nemen die voorbeelden graag mee in de overleggen.

In memoriam Pieter Renkema

Met leedwezen namen we kennis van het plotselinge overlijden van Pieter Renkema. Pieter trad als bevlogen ondernemer in de voetsporen van zijn vader als eigenaar van Renkema Kaas in Amersfoort.

Recent werd hij nog onderscheiden als beste foodspecialiteitenwinkel kaas van de boer, een erkenning voor zijn passie en kennis.

Pieter was een zeer betrokken bestuurslid van de sectie foodspecialiteiten van het Vakcentrum.

De besturen en medewerkers van het Vakcentrum gaan zijn enthousiaste en vakkundige inbreng missen.



Guus Teurlings heeft net zijn eerste AOW-uitkering ontvangen maar dat betekent niet dat hij het wat rustiger aan gaat doen. Met veel passie exploiteert hij met zijn partner Ceciel, in het hart van Tilburg, zijn winkel '63 kookboeken en koken'. Toekomstplannen heeft Teurlings volop: de zomer gaat hij gebruiken om zijn assortiment en de winkel aan te passen: meer kookgerei, minder kookboeken.

Minder kookboeken, méér kookgerei

'63 kookboeken en koken' past collectie aan

Met iets meer dan 225.000 inwoners is Tilburg de zevende gemeente van Nederland. En toch is er binnen de stadsgrenzen geen speciaalzaak met 'het betere kookgerei' meer te vinden. Jungerhans, Pierson, Cook & Co, De Nijs; ze zijn allemaal verdwenen. En daar ziet Guus Teurlings een kans: in de komende maanden gaat hij zijn assortiment kookboeken terugbrengen en daarvoor in de plaats komt er meer kookgerei.

KOOKBOEKEN GEEN 'BOOMING-BUSINESS'

Elf jaar geleden opende Guus Teurlings, na een flinke verbouwing, '63 kookboeken en koken' dat sinds die tijd in de Willem II straat zit. De naam komt van de temperatuur om het perfecte ei te koken met een iets gestolde dooier en zacht, net gaar eiwit. Teurlings stamt uit een klassieke horecafamilie maar paste ervoor die sector in te gaan. Zo'n vijftien jaar geleden kwam hij tijdens een uitje in Deventer een bijzondere boekwinkel tegen, 'Het nieuwe Aaltje', met alléén maar kookboeken. Die zijn er niet veel in ons land. "Er werd en wordt heel veel over kookboeken geschreven en gesproken, maar dat leidt niet automatisch tot hoge verkopen. In de top 100 van boekverkoppen staan maar twee kookboeken: van

Ottolenghi en Jamie Oliver. Het is dus zeker geen 'booming business', met minder dan 7% omzet binnen de totale boekenmarkt", aldus Teurlings.

Toch hield hem dat niet tegen. De niche fascineerde hem en hij besloot elf jaar geleden hetzelfde, maar dan in Tilburg te gaan doen. Het doel was niet om veel geld te verdienen, dat hoefde ook niet, maar om zijn hart en passie te volgen. Zijn liefde en kennis voor voeding en dranken, de 'horeca-roots' kwamen toch nog goed van pas, vormden de basis voor '63 kookboeken en koken'. "We zijn gewoon gestart. Ik had geen verstand van het boekenvak, wél van handel en ik kon goed mijn kennis en verkoopvaardigheden aan de klanten overbrengen zonder dat er veel druk om te scoren achter zat", aldus Teurlings. "Ik was nergens bij aangesloten, dus kon heerlijk mijn eigen plan trekken. Daarvoor was ik commercieel eindverantwoordelijk bij een groot bedrijf in facilitaire dienstverlening en dat leverde meer dan voldoende stress op. Dat wilde ik niet meer."

ADVISEREND VERKOPEN

Met name door mond-tot-mondreclame bouwde Teurlings een redelijk vaste klanten-



kring op die bovengemiddeld geïnteresseerd is in eten en drinken én een bovengemiddeld inkomen heeft. Nu wordt ook via social media binding met de doelgroep gerealiseerd. Qua assortiment richt '63 kookboeken en koken' zich met name op de betere kookboeken. De hypes, de trends laat Teurlings links liggen. Die boeken vinden veelal hun weg via de algemene boekwinkels. "We beperken ons dan wel maar dat doen we bewust. Zo maken we ruimte

voor een categorie die ik een beetje zou willen vergelijken als literair en lectuur kookboek. Die categorie is minder interessant voor de algemene boekhandel. Wij verkopen nu vooral kookboeken over vegan of vegetarisch eten, het luxe banketbakken, landenkeukens en koken met internationaal beroemde chefs. Een mengeling van Nederlands- en Engelstalig. Dus binnen de niche van kookboeken zoeken we nog eens bewust de niche op. Dat betekent tevens dat we internationaal goed moeten kijken naar de culinaire pareltjes die er zeker zijn. Vaak van buitenlandse uitgeverij die hier niet of nauwelijks vertegenwoordigd zijn. Maar alles is op internet te koop en dan zijn Bol.com en Amazon wel hele nare partijen voor ons. Dat neemt niet weg dat de klant het veel leuker vindt om langs te komen. Soms weet hij niet wat hij wil en dan help ik hem bij zijn keuzestress door gerichte vragen te stellen. Adviserend verkopen noem ik dat! Twijfelt een klant, dan mag hij het boek ook gewoon mee naar huis nemen om het door te lezen. Die service wordt zeer gewaardeerd en er wordt ook nauwelijks misbruik van gemaakt. We zijn heel soepel naar de klant toe en dat respect en vertrouwen naar hem zorgt dat hij regelmatig terugkomt. Datzelfde principe geldt ook voor een aantal bijzondere bakvormen van Nordic Ware. Die lenen we gratis uit voor kinderfeestjes. Klanten vinden het geweldig dat dit nog kan en voor mij is het een goedkope manier van adverteren."

RUIMTE VOOR KOOKGEREI

Zoals eerder aangegeven is er in Tilburg geen gespecialiseerde kookwinkel meer. Vorig jaar voegde Teurlings daarom al wat meer kookgerei toe aan zijn collectie en paste de 75 m² grote winkel daarop aan. Deze zomer zet hij de volgende stap. Het assortiment kookboeken wordt ingekrompen om ruimte te maken voor meer kookgerei en keukenaccessoires. Onder andere van Demeyere, Spring en Bamix en met andere merken van Kessler, Första en La Cucina. Teurlings wil zichzelf zeker niet als 100% kookwinkel bestempelen, dat vind hij te pretentius, maar hij kan zo wel inspelen op de toenemende vraag van zijn klanten naar goed kookgerei. Teurlings wil er ook een bedieningswinkel van maken: de klant vraagt wat hij nodig heeft en Teurlings pakt het van het schap en vertelt wat de voordelen zijn.

"Ik merk wel dat ik mijn technische kennis over pannen en kookgerei nog verder moet bijspijkeren, want er is in de loop van de tijd natuurlijk veel veranderd. De leveranciers helpen mij daar goed bij en ik ben zelf altijd heel nieuwsgierig. Ik wil weten wat ik verkoop want kennis is cruciaal. De interieurbouwer is binnenkort klaar. Dan kunnen we de schappen gaan vullen en breekt er weer een hele nieuwe, spannende fase aan voor '63 kookboeken en koken' waar ik zeer naar uitkijk! Dus rustig aan doen is er zeker nog niet bij!"



"We zijn heel soepel naar de klant toe en dat respect en vertrouwen naar hem zorgt dat hij regelmatig terugkomt"



MEERwaarde actie SUPER STEUN

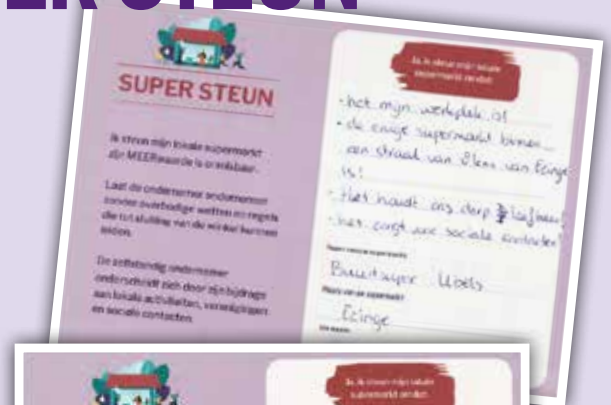
De zelfstandig supermarktondernemer is onmisbaar in het dorp, de buurt of de wijk. Dat moeten bestuurders en politici zich realiseren als ze wetten of regels voorstellen en als ze gaan werken aan de verkiezingsprogramma's. Vandaar dat het Vakcentrum deze zomer de MEERwaarde-campagne SUPER STEUN organiseert. Zo'n 750 (buurt)supermarkten doen mee aan deze actie.

In deze campagne spreekt de consument steun uit. Steun die we zichtbaar maken in Den Haag. Bij de voorbereiding van de verkiezingsprogramma's, bij belangrijke debatten etc. De eerste reacties van de klanten zijn hartverwarmend.



"Dit hebben we nodig!"

Jan van der Drift van Buurtsuper Zwartewaal is enthousiast over SUPER STEUN



Klanten zijn helder over hun lokale supermarkt



Pilot nieuwe e-learning omgeving

mmm lekker werken wil het succesvolle trainingsaanbod uitbreiden



mmm lekker werken heeft een pilot opgezet om naast de huidige trainingen ook e-learning in te gaan zetten. Daarvoor wil mmm lekker werken, werken met Skills Town Connect. Om de effectiviteit en toegankelijkheid te toetsen, kunnen 100 personen ervaring opdoen met Skills Town Connect.

Volgens mmm lekker werken krijgen werkgevers met STC een aantrekkelijk instrument in handen om (potentiële) medewerkers te werven, te boeien en te binden.

Het aanbod aan trainingen en cursussen is bijzonder divers. Het varieert van taalcursussen, computervaardigheden, vitaliteit tot het aanleren en ontwikkelen van 21st century skills. Op dit moment is er extra

aandacht voor het thema 'Word financieel fit' (met daarin o.m. In 6 stappen grip op je geld, Financieel fit voor de toekomst). Daarbij wordt de kennis aangeboden via een digitaal platform met een verscheidenheid aan thema's, leerlijnen en methoden. Denk bij dat laatste aan: video's, blogs, podcasts enz.

Deelnemers kunnen hun voortgang van de modules bekijken via een data dashboard, waaruit ook (geanonimiseerde) managementrapportages kunnen worden opgemaakt. Tevens bestaat de mogelijkheid tot het toevoegen van een bedrijfsomgeving en bedrijfseigen content.

Er is binnen de pilot ruimte voor 100 deelnemers, als gevolg waarvan er een maximum is gesteld van vijf accounts per

onderneming. Deze 100 accounts worden vanuit het programma mmm lekker werken kosteloos ter beschikking gesteld.

MEER INFORMATIE OF DIRECT DEELNEMEN?

Mail naar: reactie@vakcentrum.nl

mmm lekker werken is een programma van Stichting 3xM Levensmiddelen. Hierin werken Vakcentrum, CNV Vakmensen en FNV Handel samen. Met dit programma kunnen retailondernemers en werknemers invulling geven aan goed personeelsbeleid, dit hoort bij goed werkgeverschap.

Werknemers van 13 of 14 jaar

Wat mag wel en niet?

Met de krapte op de arbeidsmarkt doen veel werkgevers steeds vaker een beroep op de allerjongste werknemers met name voor hulparbeid in de vakantietijd en weekenden. Voor werknemers jonger dan 18 jaar gelden specifieke regels met betrekking tot werk- en rusttijden en het soort werk dat ze mogen verrichten. In dit artikel de belangrijkste regels voor kinderen van 13 en 14 jaar.

ARBEIDSOVEREENKOMST

Kinderen mogen pas werken vanaf hun 13^e verjaardag. Ook met deze kinderen sluit de werkgever een arbeidsovereenkomst. Die arbeidsovereenkomst moet mede ondertekend worden door een wettelijk vertegenwoordiger van het kind (ouders/voogd). Als die ondertekening achterwege blijft en de ouders doen binnen vier weken na indiensttreding geen beroep op de onbekwaamheid van hun kind, dan wordt volgens de wet na vier weken die toestemming geacht te zijn gegeven.

MINIMUMJEUGDLOON

De Wet minimumloon geldt niet voor de 13- en 14-jarige. Dit betekent dat werkgever en werknemer ieder gewenst (uur)loonbedrag mogen afspreken. De overheid adviseert deze jongeren een loon af te spreken dat ongeveer overeenkomt met het minimumjeugdloon voor een 15-jarige.

WERKZAAMHEDEN

13- en 14-jarigen mogen uitsluitend niet-industriële hulparbeid van lichte aard verrichten. Daaronder wordt verstaan het verlenen van hand- en spandiensten, waarbij geen sprake is van zelfstandige productiewerkzaamheden en waarbij nadrukkelijk toezicht wordt gehouden. Dit betekent onder andere dat de onderstaande soorten werkzaamheden in de wet uitdrukkelijk zijn verboden voor de 13- en 14-jarige:

- kassawerkzaamheden;
- werken in een niet-gevarieerde werkhouding;
- meer dan 10 kilo tillen;
- meer dan 20 kilo trekken of duwen;
- werken met, of in de omgeving van, een apparaat waarbij brand-, knel-, plet-, snij-, of valgevaar bestaat of gevaar van elektrocutie.

WERKTIDEN

Er gelden specifieke regels met betrekking tot werktijden, waarbij onderscheid wordt gemaakt tussen schoolweken en vakantieweken.

In vakantieweken gelden iets ruimere tijden. Hieronder staan de regels die gelden tijdens schoolweken. De tijden tussen haakjes gelden in de schoolvakantieweken.

- Per 24 uur ten minste 14 uren onafgebroken rust en in ieder geval rust tussen 19.00 uur en 07.00 uur;
- maximaal 5 dagen en maximaal 12 uur (35 uur) per week arbeid verrichten;
- op schooldagen maximaal 2 uur arbeid en maximaal 7 uur op andere dagen;
- na 4,5 uur arbeid minimaal een half uur rustpauze;
- geen arbeid op zondag

Bovenstaande regels gelden óók voor de eigen kinderen van de ondernemer die meewerken en indien woonhuis en winkel één geheel vormen.

HANDHAVING

De Arbeidsinspectie houdt toezicht op naleving van deze wetgeving. Daarbij geldt als richtlijn een boete van € 200,- per dag per kind bij overtreding. Hebt u minder dan 10 werknemers in dienst dan geldt € 100,- per persoon per dag. Bij overtreding gebeurt het nogal eens dat de werkgever aangeeft dat een en ander met instemming van de ouders is geweest.

Dat verweer is echter niet geldig. Sterker nog, in dat geval kunnen ook de ouders een boete krijgen. Die boete bedraagt dan in het algemeen € 50,- per kind per dag.

Neem voor meer informatie contact op met Vakcentrum Bedrijfsadvies: (0348) 41 97 71 of reactie@vakcentrum.nl. U kunt dan uw specifieke situatie met betrekking tot een (voorgenomen) dienstverband met een jeugdige werknemer bespreken.

Training juridische aspecten personeelsbeleid

Wat mag wel, wat mag niet? Als u zelf het personeelsbeleid doet, krijgt u vrijwel dagelijks te maken met allerlei juridische vragen. Daarom biedt het Vakcentrum de training Juridische Aspecten Personeelsbeleid. Deze training is helemaal toegespitst op de winkelpraktijk en biedt volop gelegenheid voor het inbrengen van uw eigen ervaringen of vragen.

Nog enkele plaatsen vrij voor training die start op 18 september

Er zijn nog enkele plaatsen vrij in de training die start op 18 september met vervolg op 25 september en 2 oktober. Snel aanmelden kan door te bellen met het Vakcentrum via (0348) 41 97 71.

De training wordt gegeven door mr. Henk van Dorst MDR. Henk is juridisch adviseur bij Vakcentrum en heeft veel ervaring met het adviseren van ondernemers op juridisch vlak, variërend van een administratief foutje op de loonstrook tot ontslag op staande voet wegens diefstal. Deze training is ontwikkeld door Vakcentrum Bedrijfsadvies in samenwerking met *mmm lekker werken*.

De drie middagen behandelen achtereenvolgens: 'In dienst nemen van medewerkers', 'tijdens het dienstverband' en 'einde dienstverband (ontslag)'. Voor elke trainingsdag is een handboek ontwikkeld, dit wordt voor aanvang van de training beschikbaar gesteld.

BELANGSTELLING?

Het programma van de training vindt u op www.vakcentrum.nl/jurasp. Wilt u meer informatie of bespreken of de training voor u geschikt is, neem dan contact op met Henk van Dorst via (0348) 41 97 71 of h.vandorst@vakcentrum.nl.

KOSTEN

De kosten voor de training bedragen € 195,- exclusief btw. Als u alle drie de bijeenkomsten hebt gevolgd, ontvangt u een bewijs van deelname.

SUBSIDIE VOOR ONDERNEMERS IN LEVENSMIDDELENBRANCHE, GEMENGDE BRANCHE OF SPEELGOEDBRANCHE

Ondernemers en hun (HR) medewerkers werkzaam in de levensmiddelenbranche dan wel de gemengde branche of speelgoedbranche kunnen met het deelnamebewijs een subsidie van € 195,- aanvragen. Voor hen is de training dan helemaal gratis.



VAKBEURS 2023 FOODSPECIALITEITEN

ALLES VOOR FOODPROFESSIONALS OP 2 EN 3 OKTOBER

2 & 3 oktober 2023
13:00 uur tot 22:00 uur

Vakbeurs Foodspecialiteiten 2023 uitgebreider dan ooit!

De Vakbeurs Foodspecialiteiten, die plaatsvindt op maandag 2 en dinsdag 3 oktober is breder dan ooit tevoren. De beurs ontwikkelt zich tot een evenement voor alle versbranches. Het aanbod op de beursvloer is dan ook breder dan ooit. Nieuw is het Versplein met smakelijke presentaties. Succesnummers als de noviteitenpresentatie, de verkiezing van de Beste noviteit en een bruisend marktplein blijven gehandhaafd.

Op de beursvloer vindt men zoals ieder jaar een overvloed aan heerlijke levensmiddelen-producten voor elk soort foodspecialiteitenwinkel, maar ook andere producten en diensten zijn vertegenwoordigd.

INSPIREREND VERSPLEIN

De culinaire mogelijkheden worden gepresenteerd op het Foodspecialiteiten Versplein. Het versplein biedt bezoekers een unieke kans om hun smaakpapillen te verwennen en nieuwe ideeën op te doen voor hun eigen keuken.

De brancheorganisatie voor de AGF-sector, Ambachtelijke Versdetailhandel Nederland (AVN) verzorgt wedstrijden en demonstraties.

ONTDEK HET MARKTPLEIN

Het marktplein is een essentieel en onmisbaar onderdeel geworden van de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Elk jaar wordt het marktplein in hal 1 gevuld met interessante start-ups en nicheproducten.

Ook dit jaar belooft het marktplein weer een bron van inspiratie te zijn voor iedereen die geïnteresseerd is in vernieuwende producten en bijzondere smaken.

OP DE HOOGTE VAN DE NIEUWSTE PRODUCTEN

De nieuwste producten staan weer overzichtelijk bij elkaar in de noviteitenstand. Op maandag 2 oktober om 19.00 uur maakt een deskundige jury bekend welke noviteiten er, in de ogen van de jury, bovenuit springen.

Vakcentrum op stand 294

Vanzelfsprekend is het Vakcentrum ook aanwezig op onze eigen vakbeurs. Kom langs en haal het maximale uit uw lidmaatschap.

VRAAG VOORAF GRATIS KAARTEN AAN

De Vakbeurs Foodspecialiteiten is op maandag 2 en dinsdag 3 oktober geopend van 13:00 tot 22:00 uur. De vakbeurs is gratis te bezoeken voor ondernemers en medewerkers die werken met foodspecialiteiten.

Toegang is alleen mogelijk met een persoonlijke toegangskaart. Kaarten kunnen worden aangevraagd via de website

www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl

Let op: Registratie bij de entree van de vakbeurs is niet mogelijk.

LOCATIE:

Expo Houten
Meidoornkade 24
3992 AE Houten

Workshop Spaanse delicatessen voor foodspecialiteitenwinkels

Ook na de vakbeurs blijft het Vakcentrum ondernemers inspireren. Op 13 november organiseert het Vakcentrum in samenwerking met ICEX / Foods and Wines from Spanje een unieke proeverij van Spaanse hammen, vleeswaren en andere heerlijke delicatessen. Onder begeleiding van Maestro Cortador Herman van Teylingen wordt een culinaire reis door Spanje gemaakt.

Na de proeverij is er de gelegenheid om de producten te combineren met Spaanse wijnen die hebben meegedaan aan het Concours Spaanse Wijn van Perswijn. Kijk voor meer informatie op www.vakcentrum.nl/agenda.

Aanmelden kan door een bericht te sturen aan reactie@vakcentrum.nl. Vermeld daarbij de naam van de winkel, de naam en functie van de deelnemer en het telefoonnummer en e-mailadres.

Rapportage moet dit jaar weer

Informatieplicht energiebesparing, Vakcentrum ontzorgt!

Ondernemers die meer dan 50.000 kWh elektriciteit of 25.000 m³ aardgas per jaar verbruiken zijn verplicht alle energiebesparende maatregelen te nemen, die zich binnen 5 jaar terugverdienen. Dit is geregeld in de Wet milieubeheer. Deze verplichting is aangevuld met een informatieplicht. De informatieplicht houdt in dat alle bedrijven die onder de verplichting vallen, vóór 1 december 2023 digitaal via het eLoket van de overheid dienen te rapporteren welke energiebesparende maatregelen zij hebben genomen.

HET VAKCENTRUM ONTZORGT

Het Vakcentrum ontzorgt u in deze en biedt u ondersteuning bij het voldoen aan de informatieplicht. U kunt kosteloos deelnemen aan een van de invulworkshops. Geheel uitbesteden kan ook, hier zijn wel kosten aan verbonden.

INVULWORKSHOP INFORMATIEPLICHT ENERGIEBESPARING

Tijdens een praktische invulworkshop doorloopt u samen met energieadviseurs met ruime ervaring in de branche de informatieplicht. Het uitgangspunt is dat u na het volgen van een invulworkshop volledig voldoet aan de informatieplicht.

LOCATIES EN DATA INVULWORKSHOPS

- **Assen, donderdag 5 oktober**
van 10.00 – 12.30 uur
- **Eindhoven, woensdag 11 oktober**
van 10.00 – 12.30 uur
- **Woerden, woensdag 11 oktober**
van 14.30 – 17.00 uur

Kijk voor meer informatie op www.vakcentrum.nl/informatieplicht

Agenda

- 11-09-2023: Vierdaagse Cursus Interne Vertrouwenspersoon (start)
- 11-09-2023: Verspillingsvrije week
- 18-09-2023: Juridische Aspecten van het Personeelsbeleid (start)
- 19-09-2023: Online invulsessie AVG-programma
- 27-09-2023: Congres 'Ontdek het geheim van Den Helder'
- 02 & 03-10-2023: Vakbeurs Foodspecialiteiten
- 04-10-2023: Belevingsworkshop Toegankelijkheid
- 05-10-2023: Workshop informatieplicht energiebesparing - Assen
- 06-10-2023: DNWS Centrumpraat
- 11-10-2023: Workshop informatieplicht energiebesparing - Eindhoven
- 11-10-2023: Workshop informatieplicht energiebesparing - Woerden
- 23-10-2023: Vierdaagse Cursus Interne Vertrouwenspersoon (start)
- 23-10-2023: Workshop Zwitserse Kaas
- 03-11-2023: DNWS Centrumpraat
- 06-11-2023: Congres 'Samen werkt – centrumorganisaties van morgen'
- 08-11-2023: Kennisdag franchisenemersverenigingen

Ga voor het actuele overzicht en aanmelden naar www.vakcentrum.nl/agenda

Vakcentrum feliciteert...

Jubilea

Yvonne van Duin met het 80-jarig bestaan van Albert Heijn Warmenhuizen.

(Her)openingen

Martin en Suzan Padmos met de opening van Alexanderhoeve in Hellevoetsluis op 4 augustus.

Paul en Ashley Schipper als nieuwe eigenaren van Plus Paul Schipper in Gouda op 14 augustus.

Familie Suijkerbuijk met de heropening van Plus Suijkerbuijk in Ossendrecht op 30 augustus.

Hans Geveling met de opening van Albert Heijn in Zegge op 1 september.

Certificering Foodspecialiteiten



- Kaashandel
Kaas & Jakob,
Anna Paulowna

Hercertificering

- Good & Tasty V.O.F., Oostburg
- Zuivelhoeve Zuidlaren, Zuidlaren
- Kaaslust, Veenhuizen
- Kaaz Valkenswaard, Valkenswaard
- Zuivelhoeve Heerenveen, Heerenveen
- Lekker! Kaas en Delicatessen, Voorschoten
- De Notenwinkel van Zeist, Zeist
- Zuivelhoeve Zutphen, Zutphen
- Zuivelhoeve Egmond aan de Hoef, Egmond aan den Hoef

Certificering



- PLUS Frans Andriessen, Sprang-Capelle
- PLUS Sander Giethoorn, Winschoten
- PLUS Holtrop, Bennekom
- PLUS Van Loon, Nieuwegein



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
I www.vakcentrum.nl

Druk Nummer MediaCenter, Rotterdam
9, 39^{ste} jaargang