

Landelijke vergadering Stichting Het Worstmakersgilde

‘Kwaliteitshandleiding brengt Gildeslager naar hoger niveau’

Alle Gildeslagers van Stichting Het Worstmakersgilde hebben inmiddels een kwaliteitshandleiding ontvangen. Hierin staan tips op het gebied van hygiëne, productkwaliteit, winkelkwaliteit en promotie. Adviseur Paul van Trigt verwacht dat slagers die de handleiding toepassen 25 procent meer omzet kunnen maken. Dat vertelde hij tijdens de jaarvergadering in januari.

Door Wendy Noordzij

De kwaliteitshandleiding is speciaal voor de Gildeslagers ontwikkeld. Van Trigt legt uit: “We hebben vanuit de praktijk gekeken hoe de winkels naar een hoger niveau gebracht kunnen worden. Als u doet wat wordt aangegeven, dan denk ik dat u als totaal bedrijf 25 procent meer omzet kunt genereren.” Ook voorzitter Fred Karremans heeft hoge verwachtingen van de handleiding. “Hierin staat precies beschreven aan welke eisen een modern slagersbedrijf moet voldoen. Dat is heel belangrijk. De consument wordt steeds kritischer en zal u altijd afrekenen op uw laatste biefstuk.”

Het imago van vlees stond het afgelopen jaar onder druk, blikt Karremans terug. “Het is belangrijk om als slagers kritisch naar je leveranciers te kijken. Zorg dat ze meer informatie en garanties geven.” Ook het maken van goede promotie wordt volgens hem vaak onderschat. “Velen van u hebben hierin geen structuur en werken ad hoc. Onze promotiecommissie en het extranet bieden heel goede promotionele mogelijkheden. Des te pijnlijker is het dat deze vrijwel niet worden benut. Daarom hebben we promotie dit jaar tot hoofddoel gesteld. Truus Pennings gaat namens de promotiecommissie dit jaar diverse slagers bezoeken. Daarbij zal zij alle promotionele vragen beantwoorden en de ondernemers met raad en daad ter zijde staan.” Het huidige economische klimaat is ongunstig, besluit Karremans. “Dat heeft invloed op het bestedingspatroon. De consument zoekt vertrouwen en dat moet u kunnen geven. Bijvoorbeeld door als slager meer in de winkel te staan, te zorgen dat zowel het product als uw slagerij en tiptop uitziet en door meer informatie te verstrekken. Blijf rekenen en let op marge. Zo blijft u in de markt!”

Ondergrens goud verhoogd naar 95 punten

Het Worstmakers Gilde verhoogt haar ondergrens voor de goudbekroningen van 94 naar 95 punten. Van Trigt: “Aanleiding zijn de geluiden dat op de Slavakto dit jaar de ondergrens ook verhoogt. Daarom hebben wij besloten hierin mee te gaan. Zo kunnen we de kwaliteit nog eens extra onderstrepen.” Vorig jaar had de stichting een andere wijziging doorgevoerd. Toen hoefden voor het eerst de te keuren producten niet meer door de slagers zelf verstuurd te worden. “Alle producten werden bij de slagers opgehaald. Hier hebben we veel positieve reacties op gekregen. Het ophalen scheelt veel tijd, portokosten en het product wordt tot de keuring optimaal bewaard.” In totaal werden in 2008 zo’n 1.700 producten beoordeeld. Daarvan werd 85 procent tot goud bekroond.

'Alle zintuigen belangrijk als je met voeding werkt'

"Alle ingrediënten samen bepalen mijn inspiratie voor een gerecht", zegt topkok Robert Kranenburg. Hij is tijdens de ledenvergadering uitgenodigd om de slaggers uitleg te geven over de wijze waarop zijn gerechten tot stand komen en om hen van tips te voorzien. Zeventien jaar lang heeft Kranenburg in vele buitenlandse topkeukens gewerkt. In 1987 keerde hij in Nederland terug. De voormalig chef-kok van hotel-restaurant Corona, La Rive en Vossius opende in 1994 restaurant Le Cirque in Scheveningen. Momenteel is hij als productontwikkelaar werkzaam bij kruidenleverancier Versteegen. Kruiden zijn volgens hem heel belangrijk: "De methodes van garen zijn overal in de wereldkeuken gelijk. Maar met specerijen wordt het verschil gemaakt." Ander belangrijk element bij de totstandkoming van goede gerechten is volgens hem temperatuur. "Ieder product heeft zijn eigen temperatuur. Die moet je zien te ontdekken." Voor de slaggers heeft Kranenburg verschillende tips: "Gebruik uitsluitend vlees van authentieke rassen. Mensen willen weten wat ze eten. Herkomstbepaling wordt in jullie vak in de toekomst steeds belangrijker." Ook is het voor hem belangrijk om alleen producten te verkopen die hij zelf lekker vindt. "Op mijn kaart staat geen gerecht dat ik niet lust. Je moet passie tonen en dat kan alleen als je volledig achter je product staat. Als je als slager een heerlijke salade hebt gemaakt, vertel daar dan enthousiast over en laat je klanten eens proeven." Het gebruik van kant-en-klaar artikelen hoeft helemaal niet verkeerd te zijn, vindt de chef-kok. "Op het gebied van convenience zijn er waanzinnig mooie producten, zoals pepers, azijnen, ansjovis en ketchup. Ik zoek vaak op het internet naar kleine fabriekjes waar de producten op een traditionele manier worden verwerkt. Deze producten zijn nét even anders en daar kun je nou juist het verschil mee maken! Tot slot geeft hij de aanwezigen nog een laatste advies mee: "Alle zintuigen zijn belangrijk als je met voeding werkt. Slechte achtergrondmuziek kan er al voor zorgen dat een gerecht minder lekker smaakt. Alles moet kloppen."



Stabilisatie ledenaantal Het Worstmakersgilde

Het ledenaantal van Het Worstmakers Gilde is volgens Paul van Trigt gestabiliseerd. "Vorig jaar hadden we 187 aangesloten Gildeslaggers en Worstmakers en dit jaar komen we uit op 188." Wel verwacht Van Trigt binnenkort een stijging. "Tijdens de VAS-beurs in Amsterdam hebben zes slagerijen serieuze belangstelling getoond en binnenkort gaan we kijken of deze aan onze eisen voldoen. En als dat zo is, kunnen we aan het aansluitingstraject beginnen."



Aarnoutse en Rutten winnaars jaarprijs Worstmakersgilde

Gildeslager Aarnoutse uit Gennep is benoemd tot Beste worstmakerij van 2009. Gildeslager Frans Rutten uit Panningen mag zich beste Worstmakerij-traiteur van het jaar 2009 noemen en Gildeslager Daan van der Linden uit Brakel sleepte tijdens de TNO-hygiëne prijs in de wacht. De prijzen werden op maandag 19 januari door Tineke Verburg uitgereikt tijdens de landelijke vergadering in Vianen.



Overige uitslagen:

- Tweede prijs Worstmakerij-traiteur van het jaar nationaal: Gildeslager Arno de Best, Nieuw-Bergen
- Derde prijs Worstmakerij-traiteur van het jaar nationaal;: Gildeslager Wout Sterrenburg, Krimpen aan de Lek
- Beste geslaagde Meester Worstmaker: Nico Runderkamp, Volendam
- Kampioenen worstmakerij–traiteur per regio:
 - o Regio A Randstad-Noord: Gildeslager Van der Meer, Castricum
 - o Regio A Randstad-Zuid: Gildeslager Sterrenburg, Krimpen a/d Lek
 - o Regio B Zuid-Gelderland: Gildeslager Rodenburg, Gorssel
 - o Regio C Brabant: Gildeslager Knobbout, Buren
 - o Regio D Midden-Nederland: Gildeslager Van Uum, Zevenaar
 - o Regio E Limburg: Gildeslager Aarnoutse, Gennep
 - o Regio F Noord-Nederland: Gildeslager De Weerd, Elspeet

- **Kampioenen worstmakerij per regio:**
 - o Regio A Randstad Noord: Gildeslager Van der Meer, Castricum
 - o Regio A Randstad Zuid: Slagerij Barten, Werkendam
 - o Regio B Zuid Gelderland: Drie Beste Slagers, Apeldoorn
 - o Regio C Brabant: Gildeslager Van der Linden, Brakel
 - o Regio D Midden Nederland: Slagerij Bokma, Baarn
 - o Regio E Limburg: Gildeslager Aarnoutse, Gennep
 - o Regio F Noord Nederland: Slagerij Van de Weg, Oosterwolde

Geslaagde Meester Worstmakers 2009

Naam geslaagde	Werkzaam bij
Cees Bokma	Slagerij Bokma, Baarn
Dick Kok	Gildeslager Kok, Uitgeest
Stefan Haak	Gildeslager Haak, Capelle a/d IJssel
Nico Runderkamp	Gildeslager Bakkertje, Volendam
Geert-Jan Zwaard	Slagerij Zwaard, De Lier
Wouter van de Veen	Gildeslager Van de Veen, Ederveen
Thijs Bos	Gildeslager Van de Veen, Ederveen
Bart Molthoff	Gildeslager Buurman, Gendt
Pascal Dritti	Slagerij Pinckaers, Maastricht
Albert Gerritsen	Drie Beste Slagers, Apeldoorn
John van Egmond	Gildeslager Van Egmond, Arnhem
Stefan Guitjens	Gildeslager Rutten, Held. Panningen
Vincent Spierings	Slagerij Veugen, Beek
Carolien Zeeger	Slagerij Van Borre, Castricum
Raymond Voskuilen	Voskuilen vleeswaren bv, Soest
Jan Willem Folkersma	Gildeslager Post, Hoogezand

Vaktechniek/technologie: 8,4

Ambachtelijke bereiding 9,9