

Italiaanse specialiteiten inspireren de Mannen Vakgroep Slagers

Het maken van pasta's, Parmaham, Parmezaanse kaas en delicatessen zijn onlosmakelijk verbonden met Italië en in het bijzonder met Bologna, Parma en Milaan. Deze elementen kwamen dan ook duidelijk naar voren bij de studiereis van de Mannen Vakgroep Slagers aan deze regio.



De MVS-reis startte in Bologna. Bologna is gelegen in het noorden van Italië en wereldberoemd vanwege haar pasta's. In het centrum van de stad werd een bezoek gebracht aan delicatessenwinkel La Baita. In deze winkel is een ruim assortiment van kazen, hammen, wijnen en delicatessen te vinden. Na een korte wandeling door het historische centrum werd er geluncht in 'Osteria dei Poeti'. Dit is een van de bekendste historische osteria's in Bologna, gevestigd in een voormalig paleis uit de 15e eeuw. Tijdens de culturele bezichtiging van Bologna werd ook een bezoek gebracht aan de slowfood-vestiging van Eataly.

VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE

Op de avond van de eerste dag nam de groep deel aan een workshop pasta's maken. Dit gebeurde op de Vecchia Scuola Bolognese, waar iedereen de fijne kneepjes van het vak leerde. Er werd gestart met het maken van deeg wat hierna werd uitgerold en uitgestoken, en gemodeleerd en desgewenst gevuld van gewenste soorten pasta's. Er werden verschillende 'tortellini' gemaakt en ook kreeg men les in het maken van 'tagliatelle'. Honderden tortellini en in totaal vele tientallen meters tagliatelle vormden het eindresultaat van de verrichtingen van de MVS-deelnemers tijdens deze speciale workshop in Bologna.

SNELLE BOLIDES

De tweede dag werd koers gezet naar Parma. Er werd eerst een bezoek gebracht aan Sant' Agata Bolognese. Hier bevindt zich de fabriek van Lamborghini. Na eerst een groot aantal klassieke Lamborghini's bewonderd te hebben in het schitterende museum van de fameuze autofabrikant kreeg de groep exclusief toegang tot de productiehallen. Hier ziet men het met de hand bouwen

van diverse modellen Lamborghini. De peperdure auto's worden in lijn opgebouwd en voorzien van de benodigde onderdelen en uiteindelijk het interieur, waarbij de wensen van de klant voorop staan.

FRATELLI BERETTA

Daarna werd de reis vervolgd met het bekijken van het proces van het maken van Parmahammen. Dit gebeurde in Langhirano bij de vleeswarenproducent Fratelli Beretta. Een bedrijf dat al bijna 200 jaar bestaat. Na een warm ontvangst en het proeven van de specialiteiten van het bedrijf werd de groep rondgeleid door de moderne fabriek.

PARMA

De dag eindigde in Parma. De stad is onder meer bekend van de parmahammen en Parmezaanse kaas. Hier werd een bezoek gebracht aan de delicatessenwinkel 'Salumeria Garibaldi' gelegen in het centrum. Ook hier werd de groep gastvrij ontvangen en werden de specialiteiten van het huis trots gepresenteerd en geproefd.

CHIANINA-RUNDEREN

Op de slotdag werd Badia Pavese aangedaan. Op zo'n 60 km. ten zuiden van Milaan bevindt zich de mesterij van de gebroeders Capello. Hier worden Chianina-runderen gehouden. Het bezoek aan de Chianina-runderen werd begonnen met een uitgebreide proeverij van Chianina-vleesspecialiteiten. Chianina-runderen behoren tot een zeldzaam ras dat graast in de Val di Chiana. Het kwaliteitsvlees van deze runderen is smakelijk en vetarm. Het meest vermaarde gerecht met Chianina-vlees is 'Bistecca alla Fiorentina' (Florentijnse beefsteak). De kuddes krijgen enkel graan te eten, wat voor de bijzondere smaak zorgt.



Piet Schipper bij de pastaworkshop

Het Chianina-rund heeft een porseleinwitte vacht. Kalfjes worden lichtbruin geboren, pas na 4 maanden komt de witte kleur boven. De kalveren blijven groeien tot 24 maanden, wat uitzonderlijk is in vergelijking met andere rassen. Dankzij de kleuren van de vacht, is het ras zeer goed beschermd tegen de warme stralen van de zon.

Het verhaal van de Chianina gaat terug tot de Etrusken. Die gebruikten de runderen als trekdiere en hielden ze voor hun huid en voor het vlees. Het Chianina-rund bleef een ras met een uitstekende reputatie. De fokkers uit de Val di Chiana wilden dat zo houden en daarom verenigden ze zich. Zo wilden ze ervoor zorgen dat de traditionele teelt blijft bestaan. Dat leidde uiteindelijk tot een ministerieel besluit in 1935 dat de fokkerijen aanduidde die zich enkel met de genetische instandhouding van het ras bezighouden. De veehouderij van Capello is er één van. De teelt gebeurt uitsluitend volgens de stamboom die zorgvuldig wordt bijgehouden in het 'libro genetico.'

PECK

Het sluitstuk van de studiereis bracht de deelnemers naar Milaan, daar werd een bezoek gebracht aan delicatessenwinkel Peck. Het sinds 1898 bestaande bedrijf manifesteert zich als een toplocatie waar fijnproevers alles kunnen vinden op culinair gebied. Op een oppervlakte van 3.300 m², verdeeld over 3 verdiepingen, waarvan 1.300 m² verkoopruimte en 2000 m² service- en keukengedeelte wordt een keur aan vlees, vis, gevogelte, vleeswaren, traiteurproducten, kant-en-klare gerechten, koffie, thee, bonbons en chocolade gepresenteerd. De kelder verdieping is het domein van de sommeliers. Hier liggen onder andere de meest exclusieve wijnen opgeslagen. Voor het verweerde Milanese publiek is er bovendien op de derde etage een theesalon waar men diverse heerlijkheden kan nuttigen. Kortom, Peck is de hotspot van culinair Milaan. Een mooie afsluiting kreeg de MVS-delegatie in het zonovergoten centrum van Milaan bij het bekijken van de Dom, de ernaast gelegen exclusieve winkelgalerij Victor Emanuel met haar vele mode- en designzaken en de Milanese Scala.

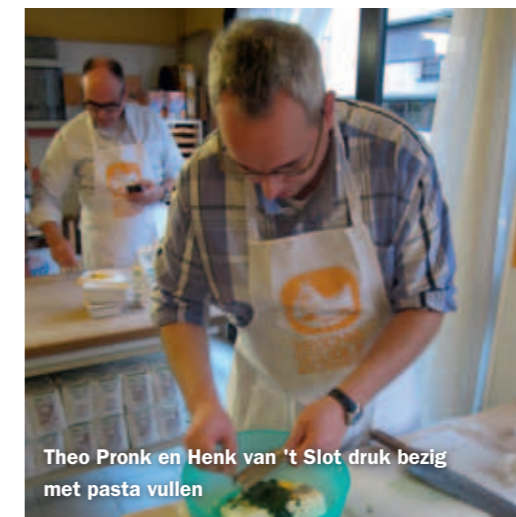
Begint november wijdt MVS een dag aan bedrijfsbezoeken. In de volgende De Slager een verslag.



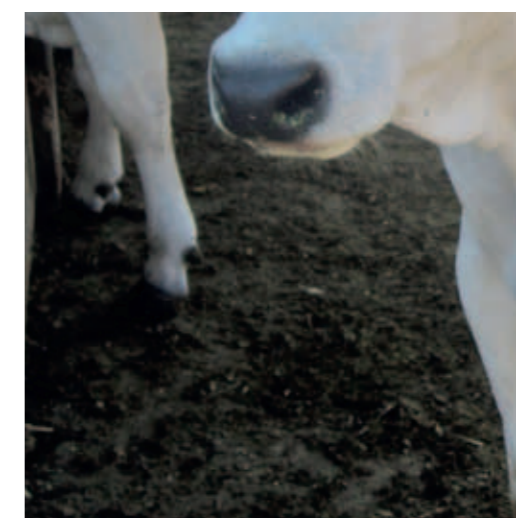
"Peck is de hotspot van culinair Milaan"



mannen vakgroep slagers



Theo Pronk en Henk van 't Slot druk bezig met pasta vullen



Zo duurzaam mogelijk produceren en consumeren

Het is een hot item in alle verssectoren: duurzaamheid. Ook in de varkenssector wordt het onderwerp steeds belangrijker. De consument wil graag weten waar het varkensvlees vandaan komt en of het milieu daarmee belast wordt of niet. SVO besteedt in haar opleidingen dan ook aandacht aan de bewustwording rond duurzaamheid. "Want de verantwoordelijkheid ligt niet alleen bij de varkensboeren. De slager en de consument spelen hierin ook een belangrijke rol."

Over duurzaamheid in de vleessector wordt momenteel veel gepraat. Want wat is duurzaam vlees precies en aan welke eisen moet dat voldoen? "De



consument verwacht duurzaamheid in de vleessector vaak met biologisch vlees of diervriendelijkheid", zegt Gerald Pen, adviseur Praktijkopleiding bij SVO. "Terwijl die termen niets met elkaar te maken hebben. Duurzaam vlees is vlees waarbij het milieu zo min mogelijk wordt belast. Dat betekent dat boeren het voer voor hun dieren inkopen bij een leverancier in de buurt, zodat de uitstoot van vrachtwagens wordt beperkt. Of dat de varkenshouderij een energiebesparingsysteem gebruikt in de bedrijfsvoering, waarmee de energiebronnen op het bedrijf efficiënt worden gebruikt."

BEWUSTWORDING

"Landbouw bedrijven met zo min mogelijk invloeden van buitenaf, dat is duurzaam werken", zegt Bart Ruijgrok, trainer/docent bij SVO. "Self supportive zijn als bedrijf is het doel. Maar duurzaamheid in de varkenshouderij is nog een utopie. De markt is er niet op ingericht, maar we kunnen wel proberen zo duurzaam mogelijk te produceren en te consumeren. Zorg als slager dat je vlees uit je eigen gebied verkoopt en gebruik duurzame verpakkingen. Duurzaamheid kun je heel ver doortrekken, het is een kwestie van bewustwording." Maar duurzaamheid blijft een lastig

Drie praktische trainingen voor de slagersbranche

In de aanloop naar de feestdagen is het extra belangrijk om klanten bijzondere producten te bieden en hen van deskundig advies te voorzien. Daarom heeft SVO drie praktische trainingen ontwikkeld: 'Bereidingstechnieken Wild & Gevogelte', 'Traiteur salades, amuses en tapas' en 'Snijden en verpakken van vleeswaren'. Van deze trainingen hebben slagerijen ook buiten de feestdagen direct profijt.

Vleeswaren netjes en effectief snijden is een vak apart. Wie de techniek niet goed beheerst,

laat goede stukken vleeswaren verloren gaan. En dat kost slagerijen veel geld. De SVO-training 'Snijden en verpakken van vleeswaren' leert verkoopmedewerkers op efficiënte wijze vleeswaren te snijden. Bovendien is er volop aandacht voor het verpakken en aantrekkelijk presenteren van de verschillende soorten vleeswaren.

ZELF GERECHTEN MAKEN

Tijdens de training 'Traiteur salades, amuses en tapas' leren deelnemers zelf bijzondere salades en dressings, amuses en tapas bereiden en worden ze geïnspireerd om hier ook in de eigen slagerij mee aan

"We willen zorgen dat onze deelnemers bewust omgaan met hun vak"



onderwerp, ook voor consumenten. "Als je een half uur moet rijden om duurzaam vlees te kopen, ben je ook niet duurzaam bezig. Het is belangrijk dat je goed blijft nadenken bij wat je doet."

DUURDER

Consumenten worden zich steeds meer bewust van het belang van duurzaamheid. Veel slagers spelen daar nu op in, door bijvoorbeeld uitleg te geven over de herkomst van het vlees. "Maar consumenten willen vaak niet meer betalen", zegt Gerald. "Boeren die duurzaam willen werken, moeten daarvoor investeren. En om dat rendabel te maken, is een verhoging van de vleesprijzen noodzakelijk. In Nederland is de prijs voor varkensvlees echter al 25 jaar vrijwel gelijk." Bart: "In onze opleidingen proberen we deelnemers bewust te maken van het belang van duurzaamheid en alle elementen die daarin een rol spelen. Het is heel gemakkelijk om te zeggen dat de boeren het verkeerd doen, maar de klant maakt daar ook deel van uit. We willen zorgen dat onze deelnemers bewust omgaan met hun vak. Daarom laten we ze ook de keerzijde van de medaille zien. Want als het om duurzaamheid gaat, is niets zo eenvoudig als het lijkt."



Jonge slagers aan de slag met gesprekstechnieken

Teamleden aanspreken, instrueren, motiveren, in gesprek met oudere medewerkers, functioneringsgesprekken en werkoverleg. Lastige onderwerpen die je als werkgever graag goed aan wilt pakken. Een praktische workshop helpt (toekomstige) jonge slagerondernemers hierbij.

Tijdens een workshop 'Gesprekstechnieken' ging de groep PJS'ers enthousiast aan de slag om deze problematiek aan te pakken. Er was al huiswerk gedaan waardoor de workshop, onder leiding van Wil Vogelaar, een op maat gemaakte bijeenkomst werd. De deelnemers schetste eerst elk hun eigen situatie, zo herkenbaar voor

iedereen dat het ijs meteen gebroken was. De open sfeer die zo gecreëerd werd door deze jonge slagers maakte het gemakkelijk ervaringen te delen.

Stukjes theorie over de verschillende manieren van leidinggeven en coachen werden afgewisseld met het bespreken van praktijksituaties. Zo was er aandacht voor instrueren, begeleiden/spiegelen, delegeren, stimuleren/aansporen allemaal aspecten om situationeel leidinggeven goed in te vullen. Spelen met communicatie in het voeren van gesprekken is hierbij echt een kunst.

Ook wordt uitgebreid gesproken over het werkoverleg dat heel belangrijk is om verbinding en saamhorigheid binnen het team te krijgen. Richting bepalen, visie van de organisatie toelichten, verbetering in processen, thema's maar ook instructie zijn onderdelen van dit overleg. Een aantal stelt de vraag "Hoe krijg je medewerkers er toe dat ze aanwezig zijn?". Hier wordt, door voorbeelden uit de groep, dieper op ingaan zodat duidelijk wordt hoe je dat het beste kunt aanpakken.

In korte rollenspellen worden diverse situaties gespeeld die leerzaam zijn voor de aanwezigen en het

praktisch maken. Handouts met tips & tricks zorgen dat de PJS'ers de opgedane kennis thuis kunnen nalezen en uiteraard ook in hun eigen bedrijf succesvol kunnen toepassen. Opvallend is dat er door de diverse ervaringen een goeie dynamiek is in de groep en iedereen wat waardevols leert. Zo blijkt ook uit de terugblikkende reacties van een aantal PJS'ers.

Dick Wever: "Echt een heel zinvolle dag, heb een veel beter beeld hoe ik dit moet gaan implementeren."

Gert Driessen: "Heel leuk en je steekt veel op, echt interessant. Er valt nog duidelijk genoeg te leren, deze dag brengt meer dan een dag school".

Roy Vlogman: "Ik vind het een goeie dag, leerzaam, met veel informatie. Ik wil hier volgend jaar nog wel op verder door gaan!"

Marleen van den Berg: "Leerzame dag vooral zo herkenbaar wat iedereen inbrengt, dat maakt het praktisch."

AANSLUITEN BIJ PJS?

Onder de 35 jaar en ook interesse om te lid worden van PJS en samen met gelijkgestemden deel te nemen aan bedrijfsbezoeken en/of workshops? Kijk dan op www.knsnet.nl/pjs voor meer informatie en aanmelding.



Platform Jonge Slagers