

PERIODIEK

Lid van [EWFC](#)Lid van [IFEH](#)

Een uitgave van het
"College van Keurmeesters"

Van de redactie:

Beste collega's,

Het bezoek aan Grolsch en de Algemene ledenvergadering waren een groot succes. Een grote opkomst en een uitstekend programma. Chapeau voor onze collega's in het oosten.

Deze "Periodiek" staat bol van het afscheid nemen!!!

Onze buitendienst, en daarmee onze actieve ledenbestand, lijkt leeg te lopen, en dat is geen goede zaak.

Vers bloed moet er instromen, en een petit-comité gaat daarvoor binnenkort aan de slag.

Onze website is inmiddels online, dus kijk maar eens en stuur een reactie aan uw webmaster. De komende maanden moet de site verder gevuld worden, ik hoop op jullie input. Intussen wens ik iedereen een fijne vakantie.

Voor kopij, ideeën en wensen kan je mailen naar: info@hetcollege.nl of jan.homma@vwa.nl

| In deze Periodiek: | blz. |
|--|-------------|
| <i>van de redactie-colofoon</i> | 1 |
| <i>Bestuursnieuws</i> | 2 |
| <i>Bezoek aan Grolsch</i> | 3 |
| <i>Overlijdensbericht</i> | 7 |
| <i>Congres Brussel</i> | 7 |
| <i>Seniorenhappening</i> | 8 |
| <i>Afscheid Hugo van Buuren</i> | 11 |
| <i>Afscheid van FPUérs</i> | 12 |

Website van het College:
[College van Keurmeesters](#)





bestuursnieuws

**Op de bestuursvergadering van het College op woensdag 30 juni 2004 heeft het bestuur, zoals aangekondigd tijdens de Algemene ledenvergadering 2004 te Enschede, vice-voorzitter Jan Hulshoff benoemd tot voorzitter van het College.
Jan Hulshoff heeft de benoeming aanvaard.**

Het College kijkt vooruit

De afgelopen jaren fungeerde ik als vice-voorzitter van het College van Keurmeesters. Vorige week benoemde het bestuur mij als voorzitter. Ik zal mijn best doen om aan de verwachtingen van het bestuur en de leden te voldoen.

Er staat een reorganisatie voor de deur, en dat zijn vaak niet de gemakkelijkste tijden, ook niet voor een bestuur.

Uw College bestond dit voorjaar 80 jaar, en met de steun van onze leden gaan wij op naar de volgende mijlpaal.

Het bestuur kijkt met tevredenheid terug op de afgelopen maanden. Het bezoek aan Keulen met een twintigtal collega's en de grote opkomst bij het bezoek aan de Grolsch brouwerij stemmen ons positief. Het organiseren van het EWFC congres in november in Brussel is in volle gang.

Binnenkort wordt hiervoor een uitnodiging verstuurd.

Noteer alvast 17,18 en 19 november in jullie agenda.

Op het werk zitten we in een tijd van veranderingen. Hoe die veranderingen er uit gaan zien daar hoor je verschillend over praten. Het is nog gissen over de uitkomst van alles. Positief denken is een devies. Dit is soms gemakkelijker gezegd dan gedaan.

Een aantal oudere collega's onder ons vonden de veranderingen na de laatste reorganisatie niet altijd gemakkelijk. Je hoort ook meningen: "de controles gaan anders, maar niet beter" Dit geluid zal mogelijk ook na de aanstaande veranderingen klinken. Er ligt hier mijns inziens een schone taak weggelegd voor de leidinggevendenden, om de medewerkers van de voordelen van een andere werkwijze te gaan overtuigen.

Voor velen staat de vakantie voor de deur. Iets waar vaak door het gezin al lang naar uitgekeken is.

Ik wens jullie en diegenen met wie je de vakantie doorbrengt een heel fijne vakantie.

Jan Hulshoff

HET COLLEGE VAN KEURMEESTERS (G)EEN DAG ZONDER BIER

Op dinsdag, 18 mei 2004 werd de voorjaarsvergadering van ons College gehouden te Boekelo en wel in het proeflokaal bij de Koninklijke Grolsch.

Denkende aan de overbekende leus: 'Je hebt bier en je hebt Grolsch' zal in dit verslag het woord bier hoegenaamd niet gebruikt worden. Hoewel....., de hele dag werden we er mee geconfronteerd, met Grolsch wel te verstaan.

Eigenlijk hebben we dit alles te danken aan Peter Paul Donkers, van oudsher een keurmeester te Enschede, dus deskundig en uit het goede hout gesneden.

Hoed af, chapeau, voor zijn inzet.

Om 9.30 uur zou worden begonnen derhalve moesten velen vroeg uit de veren om ook te kunnen deelnemen aan het programma dat zou worden afgewerkt voor de vergadering.



AANLOOP

Als je over de vierbaans richting Enschede-West rijdt, kan je gewoon de brouwerij van Grolsch niet missen.

Imponerend en aandacht trekkend ligt het complex zijdelings van de drukke weg. Het parkeerterrein is groot maar blijkt toch al goed gevuld.

De entree van het gebouw is uitnodigend en groots. Direct voelde ik me thuis hetgeen mede te danken was aan de strategische plek die collega Gerhard Siemerink had ingenomen.

Een fijn weerzien, collega's onder elkaar. Na melding aan de balie werden we doorverwezen naar het proeflokaal alwaar al enige collega's aanwezig waren. Het gezellige praten tussen oude bekenden nam een aanvang, hetgeen ondersteund werd door een heerlijke kop koffie met een stuk krentenbrood, in Twente ook wel genoemd: 'blie moalstuk'.

Rond 10.00 uur vroeg onze gastheer Michiel de Boer om stilte en onze aandacht voor het programma van deze dag. Het leek veel belovend.

Naast Michiel de Boer zijn we nog door meerdere heren toegesproken. Uit deze tekst en uitleg is het volgende relaas ontstaan.

Bier hoort zonder enige twijfel tot de oudste dranken ter wereld. Er wordt zelfs beweerd dat reeds voor onze jaartelling begonnen was met brouwen door Babyloniers, Egyptenaren en natuurlijk Romeinen, want wat hebben die niet gedaan.

In de Middeleeuwen kwam bier brouwen in Nederland van de grond en in de Gouden Eeuw ontstonden de gilden en ook die van de bierbrouwers.

Eén van hen was Gildenmeester Peter Cuyper uit het Gelderse Grol, tegenwoordig Groenlo geheten, die de basis heeft gelegd voor de huidige brouwerij als opvolger van bierbrouwer Willem Neervelt, die al sinds 1615 bezig was.

Bij hem begon het Vakmanschap en het Meesterschap.

Vanaf 1615 behoort Grolsch tot de oudste ondernemingen in Nederland, brouwt alleen maar bier, is vanaf 1984 aan de beurs genoteerd, telt bijna 900 medewerkers en realiseert jaarlijks meer dan 300 miljoen euro aan omzet.

Vanaf 1995 mag de brouwerij zich Koninklijke Grolsch N.V. noemen. De icoon van Grolsch, de karakteristieke, dikbuikige beugelfles, bestond in 1997 al 100 jaar.

Het imago van een onveranderd solide bier wordt nog steeds welbewust uitgedragen onder andere door de slogans:

Vakmanschap is Meesterschap', 'Op een dag drink je geen bier meer maar drink je Grolsch' en 'Je hebt bier en je hebt Grolsch'.

Grolsch biedt liefhebbers een passend kwaliteitsbier voor elk moment van de dag en voor alle tijden van het jaar. Immers naast het Premium Pilsner is er ook blikbier, Grolsch 2,5 met citroen en grapefruit, Jaargetijden bier Lentebok en Herfstbok en natuurlijk, niet te vergeten, Het Kanon met 11,6 % alcohol.

M'n liefje wat wil je nog meer ??

Grolsch heeft besloten tot de bouw van de nieuwe brouwerij in Boekelo, ter vervanging van de bestaande brouwerijen te Groenlo en te Enschede. Op 7 april 2004 is deze brouwerij geopend maar pas in 2005 zal deze volledig operationeel zijn en mag dan gerekend worden tot de milieuvriendelijkste brouwerij ter wereld.



HET BROUWPROCES.

Het brouwproces verloopt geheel geautomatiseerd waarbij wel degelijk rekening wordt gehouden met vakmanschap, liefde voor het oude ambacht en het bereiden van bier met zeer constante kwaliteit en smaak. Speciaal voor Grolsch geselecteerde gerst wordt eerst gewassen en vervolgens tot ontkiemen gebracht in de vochtige en zuurstofrijke ruimten van de mouterij. Hierbij ontstaan de enzymen die later een belangrijke rol spelen bij het brouwen. Na een week wordt dit proces tot stilstand gebracht door toevoeging van hete lucht (ruim 80 graden C.), het zogenaamde eesten. Deze ontkiemde gerst draagt vanaf dat moment de naam mout en bevat de mede bepalende kleur- en smaakstoffen voor het eindproduct. Het mout wordt geplet tot moutmeel oftewel schroot en in een grote kuip met kristalhelder bronwater vermengd tot een beslag.

Grolsch heeft eigen waterbronnen van hoge kwaliteit.

Dit beslag wordt volgens een nauwkeurig omschreven methode een beetje verwarmd tot ca. 75 graden. Hierdoor worden de enzymen geactiveerd en wordt het zetmeel omgezet in moutsuikers, die op hun beurt samen met de eiwitten oplossen in het water.

Na filtering ontstaat een heldere vloeistof die 'wort' wordt genoemd.

Het wort moet intensief gekookt worden nadat de hop is toegevoegd. Deze hop bevat hopbitterstoffen die Grolsch bier uiteindelijk z'n karakteristiek bittere smaak en geur geven.

Tevens bevordert het de houdbaarheid.

Na het koken wordt het gehopte moutextract met een hoog gehalte aan moutsuikers snel afgekoeld tot 6 graden C. en worden de overtollige eiwitten op natuurlijke wijze verwijderd

Het gezuiverde brouwsel is klaar voor de volgende fase, het gisten.

Vrijwel alle Grolsch wordt geproduceerd met lage gisting, het gistingproces vindt plaats onder lage temperaturen en duurt van 10 tot 14 dagen. Hierbij wordt het moutsuiker omgezet in alcohol en koolzuur. Het vocht wat nu ontstaat, noemt men jongbier.

Dan breekt min of meer de belangrijkste fase van de productie aan waarbij elke menselijke bemoeienis uit den boze is. Het jongbier moet nagisten en rijpen in de lagerkelders waarbij de laatste restanten moutsuiker worden omgezet in alcohol en koolzuur.

Door langer te lageren krijgt Grolsch zijn natuurlijke houdbaarheid en karakteristieke smaak. De laatste behandeling is het kristalhelder filteren waarna het bier klaar is voor consumptie als Grolsch Premium Pilsner.

RONDLEIDING.

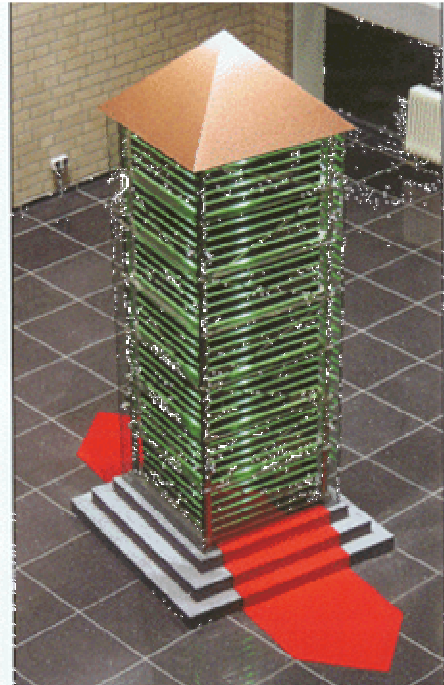
In twee groepen verdeeld deden we onze ronde. Grolsch was op bezoek berekend want op meerdere plaatsen stonden een microfoon met luidsprekers zodat de tekst van de rondleiders goed verstaanbaar was. Hun kennis van het brouwproces en hun woordkeus was groot waardoor het prettig luisteren was. Toch kwam hij, de rondleider dus, een enkele keer in verlegenheid, zeker als er een vraag werd gesteld waarvan hij opmerkte: "dat is een goede vraag, daar weet ik even geen antwoord op".

Ja, ja, we blijven natuurlijk vakmensen. Het gesloten systeem liet niet veel te bewonderen over van het brouwproces. Echter wel de ruimten waarin afgevuld werd, onnoemlijk veel flessen en blikjes liepen over lopende banden en werden, gevuld en gesloten, in kratten of dozen op pallets afgevoerd naar het magazijn. Geen mensenhand was nodig voor intern transport en opslag. Perfect werkende robots doen het zware werk.

Wel straalde het hele bedrijf orde en schoonheid uit. Continue is men bezig een stralend uiterlijk te handhaven, bij

wijze van spreken, de vloer werd onder onze voeten geboend.

De rondleiding volgde het brouwproces en bij elk onderdeel werd stil gehouden en met gepaste aandacht werden we op de hoogte gesteld.



In de grote ontvangsthall hielden we nog even stil bij een monumentaal kunstwerk van Pier van Dijk, onthuld op 3 april 2004 ter gelegenheid van de opening van de nieuwe brouwerij van Koninklijke Grolsch N.V. en gebaseerd op de eerste steenlegging op 30 mei 2002.

In totaal legden 779 personen samen 840 stenen in 35 plateaus van 24 stenen welke twee verschillende kleuren hadden daarmee uiting gevend aan het samenbrengen van twee brouwerijen onder één dak.

In het oog vallend is daarbij de "Grolschgroene" uitstraling die tussen de stenen door naar buiten zichtbaar is. De 3 treden van de sokkel van het kunstwerk verwijzen naar de geschiedenis: Groenlo, Enschede en Boekelo.

Een rode looper accentueert het kunstwerk en ligt parallel aan de lijn Groenlo-Enschede.

MILIEUVRIENDELIJK.

Grolsch mag gerekend worden tot de milieuvriendelijkste brouwerij ter wereld. Kort samengevat is op de volgende wijze met vele milieu aspecten rekening gehouden:

| | |
|---------------------------------|---|
| Geluid: | geen overlast voor de directe omgeving |
| Geur: | geen vreemde geuren mogen buiten waarneembaar zijn |
| Verkeer en vervoer: | autovervoer zo veel mogelijk inkrimpen, ook voor de medewerkers |
| Koelinstallatie: | veilige manier van opslag van grondstoffen zoals ammoniak |
| Afvalwaterzuivering: | zuivering uitbesteedt aan vakkundig bedrijf |
| Afvalstoffen: | verwerking uitbesteedt aan vakkundig bedrijf |
| Gevaarlijke stoffen: vloeren | er mag geen bodemvervuiling optreden, dus vloeistofdichte |
| Energie: | alleen gebruik van energie zuinige hulpmiddelen |
| Grondstoffen : | juiste behandeling voor overwegend water en mout |
| Lichthinder: | omgeving met speciaal lichtplan verlicht |
| Brandpreventie: | blusinstallatie, meeste ruimten 'besprinkeld'. |

BIO-TERRORISME.

Een nieuwe 'angstgegner' in productieland na de Septemberramp in New York in 2001. Grolsch werkt tot in de puntjes met gebruikmaking van HACCP, ISO, G.M.P. en dergelijke. Daarnaast bestaat er een speciale klachtafhandeling met veel aandacht voor minder bekend voorkomende klachten. Mede aanleiding tot deze werkwijze is het in januari 2002 verschenen infoblad van de Keuringsdienst van Waren genaamd: Terrorisme en Voedingsmiddelen. In het HACCP-systeem is extra ruimte ingenomen voor extra voorschriften betreffende o.a. geselecteerde leveranciers, controle op originele verpakkingen, beschadigingen, beveiliging van de opslag, verbeterde registratie, persoonsregistratie enz.

SLOTAKKOORD.

Na nog een laatste uitleg over de controle op de leeftijd van de te gebruiken flessen sloot Michiel de Boer deze mondelinge

voorlichting af en nodigde ons uit om na de vergadering een lekker glas Grolsch te drinken, vers getapt uit het vat. Dit was aanleiding voor onze woordvoerder en vice-voorzitter Jan Hulshoff om actie te ondernemen. Hij stond op en begon gelijk in lovende woorden Michiel de Boer heel hartelijk te bedanken voor het fantastische onthaal en de vakkundige tekst en uitleg. Hierbij overhandigde hij een alcoholische versnapering voor alle heren die hadden meegewerkt aan deze ontvangst. Maar over te tappen Grolsch had hij een ander voorstel. Uiteraard kon hij wel nagaan dat alle keurmeester/controleurs dorst hadden gekregen door continue over Grolsch te praten zonder er iets van te proeven. Uitstel zou niet op prijs worden gesteld. Daarom stelde hij Michiel de Boer voor direct over te gaan tot het tappen van een vorstelijk glas waarbij hij tevens verzocht om met z'n allen te drinken op het op 24 april jongstleden 80-jarig bestaan van ons aller grote College van Keurmeesters.



Een hartelijk applaus ondersteunde dit voorstel van Jan Hulshoff en Michiel de Boer ging zonder commentaar akkoord hoewel hij er fijntjes op wees dat dan de boterham iets later genuttigd kon worden.

Dit laatste zou ons een zorg zijn. Vol overgave storten we ons als echte fijnproevers op de lekkernijen van Grolsch.. De vergaderingagenda bestond uit 12 punten maar zelden heb ik meegemaakt dat ze zo snel konden worden afgewerkt.

Unanieme eensgezindheid op 1 enkel punt na, maar daarover leest u in de notulen van de secretaris meer.

Rond 16.30 uur gingen de eerste collega's huiswaarts. We konden terugzien op een zeer geslaagde dag waarvoor Peter Paul, hier op de foto met zijn 'rechterhand', het bestuur maar vooral Michiel de Boer en de Koninklijke Grolsch N.V. veel dank verschuldigd is.

Herman S. uit Goes.

Overlijdensbericht

Op 26 mei 2004 overleed Theo de Vries in de leeftijd van 79 jaar. Theo (Taeke) stierf aan een gesprongen aorta tijdens zijn vakantie in Appelscha.

Theo was meer dan 30 jaar de zuivelspecialist in het keuringsgebied Zutphen. De crematie werd bijgewoond door diverse oudgedienden van ons College.

Het bestuur van het College wenst mevrouw de Vries, de kinderen en kleinkinderen sterkte bij het dragen van dit verlies.

SENIOREN-HAPPENING 2004

Eind februari hebben we een prachtige uitnodiging ontvangen vanuit Nijmegen. Twee collega's, te weten Wim Zents en Harry Ewals, kennelijk werkend met de lieve en goedlachse secretaresse tevens echtgenote van Zents, stelden ons op de hoogte van een goed plan, namelijk een versierd en aangekleed bezoek aan Het Nederlands Openlucht Museum te Arnhem. De versiering en aankleding zouden bestaan uit een ontvangst met koffie en appelgebak, een aperitief, een koffietafel en een afscheidsdrankje.



Op dinsdag 11 mei rond 10.00 uur begonnen ze binnen te lopen, vele gepensioneerde keurmeesters en hun echtgenotes. Aan de gemakkelijke manier van lopen, hun gemakkelijk zittende kledij en hun opgewekte gezichten was te zien dat ze er zin aan hadden.

Dat was in eerste instantie natuurlijk ook een gevolg van het weer, het leek een mooie dag te worden met voldoende zon, maar daarnaast ook door de omgeving en de rustgevende sfeer van veel bomen en stilte hetgeen uiteraard ook een beetje een gevolg was aan het tijdstip van deze bijzondere dag.

Harry Ewals en ook Wim Zents vingens ons op bij de entree en verwezen ons naar de Hoeferzaal alwaar koffie met gebak wachtte maar ook meer collega's.

Handen schudden en andere ontmoetingsrituelen maakte opgang en een gezellige opwarming van de dag vond plaats.

"Wat vliegt een jaar voorbij, hoe gaat het er mee, goede reis gehad, kerel wat zie jij er goed uit, fijn je weer te zien, hoe gaat het met de kleinkinderen, oh wat zit je haar leuk" en dat soort uitspraken vlogen heen en weer.

De echte 'vrienden/collega's onder elkaar' sfeer was weer terug. Het mooie van dit geheel is dat ook de dames geheel zijn opgenomen in dit vriendschappelijke gevoel en echt niet voor de mannen onderdoen.

Een echte happening waaraan zo'n 55 personen deel namen. Een redelijke opkomst dus.

Om 10.45 uur nam Wim Zents het woord. Hij heette een ieder welkom en maakte ons attent op een te verstrekken nieuwsbrief waarin alle zaken waren opgenomen die voor deze dag van belang waren.

Zo bleek, volgens deze brief, in eerste instantie dat de bijdrage die door het Ministerie van VWS. ter beschikking werd gesteld nu bij het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselkwaliteit moest worden geïncasseerd omdat de VWA daar onder valt.

Verder waren er, ook volgens de nieuwsbrief, afschrijvingen van de Zeeuw, Elling, Kooistra en Bank terwijl Douma liet weten dat hij niet kon komen omdat hij herstellende was van een ernstige ziekte.

Wim Zents, wat beter op de hoogte van de situatie, stelde voor een mooie kaart rond te laten gaan waarop een ieder zijn naam kon vermelden om deze kaart daarna aan Douma te doen toekomen. Vervolgens wees Zents ons er op dat we niet om 11.30 uur maar om 11.00 uur in het Holland Rama werden verwacht. Dus snel naar het toilet en op weg.

Het Holland Rama bleek een openbaring. Dachten we in eerste instantie in een soort bioscoop terecht te komen na enige tekst en uitleg bleek dat deze ruimte veel verrassingen voor ons in petto had.

De vloer kon op diverse manieren variëren in hoogte en ook rond draaien het geen een vreemde gewaarwording was.

Het witte doek voor ons, bestemd voor de filmbeelden, draaide met ons mee maar als dit witte doek naar boven ging zagen we veel verschillende panorama's, landschappen en diverse oude binnenhuissituaties. Een boeiend geheel dat van alle aanwezigen, waaronder veel kinderen, voortdurend de aandacht vroeg. Hoe bedenken ze dit toch allemaal. Via een expositie ruimte en langs enige kleine studio's, die door een enkele aanwezige als peeskamertjes werden aangeduid, maar waar dames kledingstukken demonstreerden, kwamen we terug in de Hoefenzaal.

Hoogste tijd voor een vloeibare versnapering door de organisatie een aperitief genoemd. Opnieuw nam Zents het woord om een bijlage te geven op zijn nieuwsbrief.

Hij had vergeten twee aanwezigen, te weten de dames Luijmes en Broekmaat, apart welkom te heten evenals 5 bezoekers die zich voor de eerste keer hadden opgegeven.

En dan volgde er nog een felicitatie.

De organisatie was ter ore gekomen dat Geert Klein Goldewijk was vereerd en onderscheiden met een lintje van de Koningin en was benoemd tot ridder in de Orde van Oranje Nassau.

Het verdiende applaus klonk luid door de Hoefenzaal en Geert stond waardig in ons midden onder het uitspreken van woorden van dank.



Vervolgens konden wij ons, tafel voor tafel, op de Hollandse koffietafel storten.

Er was weer uitgebreide keuze maar hoogtepunten waren de niet meer weg te denken groentesoep en de warme kroket. Menig goed gevuld bordje werd naar de tafels gebracht en velen lieten zich ook nog een tweede keer zien. Gezonde eters derhalve. Nou moet ik zeggen dat een feestelijk opgemaakte tafel met heel veel lekkernijen ook echt inspireert om misschien net iets meer te eten als thuis.

Na de maaltijd stond het vervoer door historische trams langs diverse bezienswaardigheden op het programma. Hiervoor waren drie gidsen ingehuurd en in drie groepen verdeeld gingen wij ons weegs. Al snel bleek dat een goede gids, onze heette Hilly, onmisbaar was.

Wij stapten in een Rotterdamse tram van de R.E.T. hetgeen volgens de, in officieel pak gestoken, conducteur zoveel betekende als: Reorganiseren En Terugkeren. (Waar heb ik dat meer gehoord).



Onze eerste halte was de oude entree van het Openlucht museum.

Achter het hek was een oud-Hollandse tuin aangelegd, waarvoor 24.000 buxus struikjes waren gebruikt. Hoe moet je dat nou te weten komen als je geen goede gids hebt. Vervolgens betraden we een gebouw van het Wit-Gele Kruis met een inrichting van de

jaren vijftig waarin zich een consultatie bureau bevond maar ook meerdere douches en een bad die in het bezit was genomen door een vent. Dit laatste maakten we op uit zijn gezichtsuitdrukking, want door het donkere sop was een controle op de rest van het lichaam niet mogelijk.

Ook diverse woningen uit onze prille jeugd werden bezocht en menig bezoeker liet weten bekende dingen te zien. Oud boerengereedschap in oude ruimtes maar ook huisinrichtingen uit de jaren vijftig en iets eerder. De bedstee was al iets eerder in gebruik, maar dat ze zo klein waren dat men er zittend in moest slapen werd nu extra benadrukt.

Ook oude attributen als zand, zeep en soda bakjes, oude koffiemolens en potkachels waren waar te nemen.



Veel aandacht voor toiletten die zich van oorsprong buiten bevonden, de zogenaamde 'Huisjes' maar die later binnen werden gesitueerd wel of niet direct aansluitend op de als keuken ingerichte ruimte. Onze gids Hilly wist verder te vertellen dat Het Openlucht Museum geheel selfsupporting werkte ten aanzien van alles wat met groenvoorziening te maken heeft.

Een van de laatste attracties was de papiermakerij. Hier zagen we hoe van oude lappen en lompen, die in zoutzuur waren gekookt en daarna 24 uur behamerd, in vezels uiteenvielen om vervolgens gekookt in water als oplossing op een zeef tot een vel te worden gevormd die daarna tussen doeken onder een pers werden gelegd om zodoende een stevig vel papier te worden. (Korte samenvatting van dit proces) Het bleek mogelijk te zijn 14 posten, omschrijving van een hoeveelheid, van 100 vel per dag te kunnen maken. Een leerzaam project.

We hadden meer dan genoeg gezien en verlangden naar een zitplaats. Die vonden we op het zonovergoten terras van de Kasteelboerderij. Een vloeibare versnapering ging er in als het godswoord in een ouderling, om zo maar eens een aanduiding te gebruiken.

Het was weer een geweldig gepraat, velen zochten nog even iemand op waar ze nog iets aan moesten vertellen. Er werd alom 'gevlinderd'.

Een van de meest opvallende figuren was ene Terdu, hetgeen veroorzaakt werd door z'n knalgele vest, als ook zijn vriendelijke woorden voor Jan en alleman maar vooral vanwege het verstrekken van een drukwerkje over zuidvruchten, een onderdeel van de Cursus Vakdiploma Kruidenier. Zou die man nou nooit eens stoppen met het strooien van kennis ????

En toen kwam de jaarlijks terugkerende eenakter van Antoon Scheffer, optredend als bestuursvertegenwoordiger.

Namens het bestuur bedankte hij de organisatoren Wim Zents en Harry Ewals heel hartelijk voor hun geweldige inzet om deze dag tot een succes te maken. Een luid applaus vulde zijn woorden aan en hiermee werd hen duidelijk dat het echt een fantastische dag was geweest.

Verder deelde Antoon nog mee dat we volgend jaar in of bij Amsterdam worden verwacht omdat deze afdeling ons graag allemaal weer bij elkaar wil brengen.

Gezien de ervaringen kan gezegd worden: "Beste mensen, komt allen want dit mag U niet missen."

Met een schorre keel en een zeer voldaan gevoel gingen wij huiswaarts, terugziend op- en napratend over een heerlijke dag.

Herman S. uit Goes.

Afscheid van Hugo van Buuren

Op 13 mei 2004 nam collega en vriend Hugo van Buuren afscheid van onze dienst. Voor velen een baken en een kennisbank in ons werk, en vooral een voorvechter voor het werk van de keurmeesters en de latere controleurs.

Velen hebben les gehad van Hugo, hetzij in Wageningen op de keurmeesteropleiding, hetzij op cursussen en bijscholingen in den lande.

Hugo begon in 1965 als leerling-keurmeester in de klas van Jan Terdu, en was als leerling al een uitbinker in het werk. Hij werd aangesteld in de dienst Rotterdam. Daar volgde al snel een promotie tot Hoofd buitendienst, en ontwikkelde hij zich al die jaren tot een icoon in de buitendienst van keurend Nederland.

Dit werd opgemerkt door de beleidsmakers, de Hoofdinspectie, in Den Haag en Hugo verruilde het Rotterdams voor het Haagsche, waar hij tot afgelopen voorjaar zich nog steeds inspande om de buitendienstmedewerkers van de broodnodige kennis te voorzien, want tenslotte hebben we een dynamisch beroep.

Hugo, namens alle leden en senioren van het College, geniet met volle teugen van hetgeen je verdient.

BERICHTEN UIT EUROPA

In het "grote" Europa van Brussel kennen we de systematiek van het roulerend voorzitterschap. Onze "MP" is, zoals bekend uit de pers, het komende halfjaar de voorzitter.

Het *European Working committee for Food inspection and Consumerprotection*(EWFC) kent eenzelfde werkwijze. Vorig jaar was Nederland aan de beurt om de secretaris-generaal te leveren. Omdat het bestuur (ook) de handen vol had om op nationaal niveau de zaken te regelen, werd besloten om onze oud-voorzitter Jan van de Loo te vragen deze functie op zich te nemen. Jan was vanaf het begin(1991) bij de oprichting betrokken, dus als "co-founder" was hij al aardig bekend met de gang van zaken, zo was de gedachte. Gelukkig, kon Jan de verleiding niet weerstaan en stelde zich beschikbaar. In juni 2003 werd hij voor een periode van 4 jaar in Oostende(B) met unanieme stemmen benoemd.

We vroegen ons af, hoe hij het eerste jaar is doorgekomen en zochten contact.

Jan, hoe is het je als kersverse "secretary-general" vergaan:

"Na het beëindigen van mijn voorzitterschap van ons College heb ik niet stil gezeten. Het was voor mij een hectische periode, waarin ik een 7-tal redelijk drukke bestuursfuncties bekleedde. Bovendien kochten we een ander huis, waar behoorlijk aan verbouwd moest worden. Weliswaar met bloedend hart moest ik toen de keuze maken om te stoppen bij het College.

En nu dus terug-van-weggeweest; weliswaar op een iets ander podium, maar het voelt erg bekend.

Het besef, dat ook de Keuringsdienstwereld niet voorbij Winschoten of Cadzand ophoudt en de drang om ook eens over de grens te kijken blijven mij uitdagen.

Gemiddeld een avond per week zit ik enkele uren te EWFC-en. Hulpmiddelen: PC, e-mail, stukje klassieke muziek en een lekker bakske van mijn Paula.

Wat zijn je voornaamste hindernissen, die je bent tegengekomen?

"Allereerst heb ik mij bezig gehouden om ons netwerk te leren kennen. Eigenlijk is dat een steeds voortgaand proces, maar ik probeer het ook vast te leggen voor mijn andere bestuursleden en opvolgers. Ook het contact met het FLEP was voor wat verbetering vatbaar, vond ik".

Wat zijn je voornaamste doelen?

"Het bestuur heeft mij, als voornaamste opdracht gegeven om contacten te leggen met die zusterverenigingen, die nog geen lid zijn. We willen er voor waken, dat we een soort West-Europese club worden. Nadrukkelijk kijken we daarbij ook naar het oosten. Het is bekend, dat diverse collega's door (werk-)bezoeken contacten hebben o.a. in het voormalige Oostblok.

Ik wil graag van deze gelegenheid gebruik maken om hen op te roepen mij de namen door te geven van collega's, die zij daar hebben leren kennen. Mijn mailbox staat dag en nacht open!!

Mogelijk, dat dat een begin is van een samenwerking.

Verder merk je, dat in elk land de diensten onder vuur liggen. Het hele spectrum van reorganiseren tot privatiseren komt voorbij. Je merkt, dat collega's zich niet zo zeer daarom druk maken, maar vaak veel meer zorgen hebben over het voortbestaan van een onafhankelijke levensmiddelencontrole.

Met name politici, die last hebben van een grote bezuinigingsdrift spelen dan een rol. Verder hoor je regelmatig, dat er fronsend wordt gekeken naar de verschuiving van een fysieke inspectie naar een meer "papieren" controle. Hoewel onze/mijn rol in dit proces uiterst klein is, snap ik de gevoelens van de mensen-uit-de-praktijk. Volgens mij hoeft/mag het een het ander niet uitsluiten en moet je met beiden verstandig om gaan.

Nog nieuws, Jan?

Jazeker, zoals hieronder al staat vermeldt organiseren wij op 18 en 19 november 2004 een congres in Brussel. Hoewel er nog veel moet gebeuren, zijn de voortekenen goed.

Vooraf de subtitel van het congres spreekt mij erg aan: "**25 Flags, the Challenge**"

Er zullen een groot aantal aspecten, die het werk van de moderne levensmiddelencontroleur raken, de revue passeren.

Tenslotte?

Indien er collega's zijn, die geïnteresseerd zijn in het werk van het EWFC, dan is een bezoek aan onze websites www.hetcollege.nl en www.ewfc.org, van onze "eigen" webmaster Jan Homma, zeer de moeite waard.

Noteer in je agenda!!

Op donderdag en vrijdag 18 en 19 november 2004 organiseert het EWFC een congres te Brussel.

Aangezien het exacte programma nog niet volledig bekend is, volgt er binnenkort meer informatie.

Wellicht een mooie kans eens kennis te maken met de diverse collega's in de diverse aangesloten landen.

Kijk op

www.ewfc.org/congres.html of
www.hetcollege.nl/congres.html

voor de laatste nieuwtjes.

FPU VOOR 2 ZUTPHENSE COLLEGA'S

Op de Algemene Ledenvergadering bij Grolsch te Boekelo werd me de uitnodiging ter hand gesteld van Ir. Marianne Kuipers als Directeur Voedsel en Waren Autoriteit Regionale Dienst Oost, te Zutphen, voor de afscheidsreceptie van liefst 6 medewerkers waaronder twee bekende leden van het College van Keurmeesters n.l.:

Gerhard Siemerink en Hans Bosz.



De receptie zou plaats vinden op vrijdag voor de Pinksteren en de bestuursleden waren die dag niet beschikbaar. Omdat Antoon Scheffer door familieomstandigheden absoluut niet in de stemming was voor feestelijkheden heb ik de honneurs waar genomen.

Een bezoek aan het IJsseldal als aanvullende dagvulling rond een receptie trok me wel aan. En het was de moeite waard, het IJsseldal bedoel ik in eerste instantie.

Tjonge, tjonge dat was toch genieten, wat is Nederland toch mooi. 'Snappie noe dat oal die mens'n noart butenland goat'.

Maar ook de receptie.

Ten eerste de **locatie**: Vesting De Bronsbergen.

Uitnodigend, groots, en landelijk rustig gelegen aan een water, een weel of plas, met veel en fris groen gearneerd.

Dan de **receptieruimte**, deze was groot en ruim en min of meer in 9 delen verdeeld te weten 6 grote tafels met meerdere stoelen voor de afscheidnemers en hun familie, een ruimte met tafels en stoelen voor de gasten, een grote ruimte met stamtafels en, u raadt het nooit, een levensgrote bar van waaruit alles geregeld werd op het gebied van eten en drinken.

De **ontvangst** was helemaal bij een oude vesting passend want in de hal stond een keurig opgemaakte, van pruik en livrei voorziene, gastheer die zich aandiende als een soort **ceremoniemeester** die de ontvangst regelde en de sprekers zou inleiden.

Vanaf 14.00 uur stroomde de zaal vol en om 14.15 vroeg de ceremoniemeester voor het eerst om aandacht middels het blazen op een echte, koperen jachthoorn. Hij sprak, staande op een veilingkistje en vroeg de komende sprekers ook van dit spreekgestoelte gebruik te maken.

Hoofd Handhaving Niek Olieman heette ons namens de Dienst Oost van harte welkom en kondigde meerdere sprekers aan, een reden om maar snel van start te gaan omdat er anders geen tijd overbleef gezellig met elkaar te babbelen en iets te drinken.

Alle afscheid nemers kwamen aan de beurt en werden door meerdere collega's toegesproken en in het zonnetje gezet. Er was door velen op een echte gezellige manier aandacht gegeven aan dit festijn.

Bij de labmensen werden allerlei anekdotes in woord en beeld gebracht door meerdere collega's en werd iets minder gesproken.



Terwijl bij de buitendienst mensen weer meer met woorden werd gewerkt. Zo richtte Niek Olieman zich tot Hans Bosz en Jaap van Veenen sprak tot Gerhard Siemerink. Beiden bleken goede sprekers die het keurmeestersleven van de collega's nog even de revue lieten passeren.

Uit hun woorden bleek ook veel waardering voor het werk dat beide heren voor hun dienst hadden verricht.



Het meest tot mijn verbeelding sprekend was het gezamenlijk optreden van collega's die in een prachtig lied nog even lieten horen dat 'Lente in Twente' een fantastisch gebeuren is.

Ook de zes afscheidnemers hadden allen een speech klaar en bleken ook op deze dag goed van de

woorden af te kunnen komen. Geijkte teksten zoals we die allemaal kennen.

Echter 1 speciale tekst heb ik opgeschreven omdat die zo verschrikkelijk goed toepasbaar is op de wat ouder wordende collega. Vooral dames die dit lezen, kunnen daar hun voordeel mee doen.

Deze opmerking luidt als volgt:

"De beste manier om je man iets te laten doen is zeggen dat hij er te oud voor is."

Ook het College van Keurmeesters kwam naar voren en met enige toepasselijke woorden werden Hans Bosz en Gerhard Siemerink voorzien van een prettig afscheidscadeau waardoor beide mannen nog menig keer aan het College zullen denken. Spreker wees er op dat de overige Senior Keurmeesters hen graag in hun midden zouden ontvangen bij de jaarlijkse te organiseren Happening.

Om half-vijf was het spreken tot een eind gekomen en kon een ieder zich overgeven aan andere geneugten zoals verschrikkelijk lekkere kleine hapjes en verschillende drankjes. Bij het afscheid nemen mocht ik zowel van Hans Bosz als Gerhard Siemerink vernemen dat beiden acte de presence zouden geven bij de volgende Seniorenhappening.

Met een goed gevoel vertrok ik terug naar Zeeland.

FPU VOOR 3 AMSTERDAMSE COLLEGA'S

Woensdag 7 juli 2004 namen de twee Collegeleden Henk Brinkman en Peter Keesman afscheid van hun werk om te gaan genieten van de FPU.

Samen met voormalig lid Kees van Kippersluis, werd een halve generatie uitgezwaaid in het bijzijn van vele bekenden uit de keuringsdienst van Waren.

Onder hen ondermeer Hugo van Buuren en Hans Hartogh, beiden eveneens net uitgezwaaid, ex-Amsterdammers Joop Mulder en Piet van Doorninck, enige teamleiders en collega's uit andere regio's en de kersverse beoogt directeur Zuid, Albert Kuntze.

Het afscheid werd "gevierd" in het museum EnergeticA, een oude energiecentrale van de gemeente Amsterdam, aan de overkant van de dienst op de Hoogte Kadijk, en een mooie gelegenheid voor dit soort ceremonieën.



Nou is de energiecentrale niet meer in werking, en misschien had de dienstleiding van de regio Noordwest, daarom wel voor deze locatie gekozen, in ieder geval was er veel te zien en te genieten.

Peter Keesman, op de foto links, controleur non-food was vergezeld van zijn vrouw en genoot zichtbaar van het feest. Peter had van zijn teamgenoten een rondvlucht boven een deel van Nederland aangeboden gekregen en had een ingelijste vlucht gekregen als aandenken.

Een andere afscheidnemer was Kees van Kippersluis, ex-chef buitendienst van Amsterdam en de laatste jaren werkzaam binnen het VT-team van de regio Noordwest.

Velen kennen Kees uit hun opleidingstijd, een generatie keurmeesters is zijn tijd begonnen bij de dienst met wijze woorden van Kees in het achterhoofd.

Last but not least was daar Henk Brinkman die werd uitgezwaaid.

Een icoon van de Amsterdamse dienst, bekend als vinoloog in vervlogen tijden, uiterst bekwaam en gedreven in het keurmeestersvak, en dit tot de laatste dag toe.

Jarenlang voor het College de correspondent in de dienst Amsterdam.

Ex-coördinator/teamleider en de laatste 5 jaar betrokken bij het DHT team van de regio noordwest.

Ook Henk (hier op de foto

met Albert Kuntze) had vrouw Tineke meegenomen en beiden genoten zichtbaar van alle belangstelling en cadeaus.

Het College wenst allen veel gezondheid en geluk toe in de komende jaren.

