

Vakkennis



Gea van der Puij

Vakkennis is belangrijk voor de speciaalzaak. Met vakkennis kunt u zich onderscheiden van andere afzetkanalen. Klanten verwachten dat u als specialist antwoord heeft op vele vragen. De afgelopen jaren heb ik meerdere van u ontmoet en gesproken, onder andere bij mijn workshops Boerenkaas of de cursus kaasbereiding. Ik heb gemerkt hoeveel passie u heeft voor uw vak en voor de producten die u verkoopt en hoe leergierig u bent.

Toen Chrismar Huls mij vroeg om columns voor Lekkernijver te schrijven hoefde ik dan ook niet lang na te denken. Als columnist zie ik het als een uitdaging om uw vakkennis te vergroten, zodat u nog beter in staat bent om de vele vragen die door klanten worden gesteld te beantwoorden.

Graag stel ik me even voor. Ik ben ruim 25 werkzaam als adviseur voor de boerderijzuivelsector. De laatste 10 jaar als zzp'er onder de naam Gea van der Puij ZuivelAdvies. Als zuiveltechnoloog adviseer ik met veel enthousiasme over de productie van (boeren) kaas en allerlei andere zuivelproducten. Naast het geven van verschillende zuivel- en kaasbereidingscursussen ben ik keurmeester

'Ik heb gemerkt hoeveel passie u heeft voor uw vak en hoe leergierig u bent'

en verantwoordelijk voor de kaaskeuringen die de Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ) organiseert. Verder breng ik regelmatig adviesbezoeken bij boerderijzuivelbereiders ter verbetering van de kwaliteit van de producten en geef ik advies bij de opstart van kaas- en zuivelbedrijven.

Ook ben ik intensief betrokken bij de ontwikkeling en herziening van de Hygiëncodes voor de Boerderijzuivelsector en de Klein-schalige Detailhandel.

Nu u weet wie ik ben wil ik graag kort een veel voorkomende consumentenvraag aanstippen: wat zijn die harde witte puntjes in oudere kaas? In de volksmond worden dit vaak zoutkristallen genoemd. Scheikundig gezien zijn het inderdaad grotendeels zouten, maar niet het type zout waar we in eerste instantie aan denken. Als u een wit puntje proeft zult u merken dat dit niet zout smaakt, maar eigenlijk redelijk smaakloos is. Het is geen keukenzout, NaCl. De witte puntjes worden gevormd door het rijpingsproces en zijn een afbraakproduct van eiwitten (aminozuren) en melkzuur (lactaten). Oudere kaas heeft een deel van zijn vocht verloren. Omdat de restproducten van de eiwitten en melkzuren nu niet meer volledig opgenomen kunnen worden in het kaasvocht, vormen ze kristallen die als de harde witte puntjes zichtbaar worden.

Mocht uw klant dus over zoutkristallen spreken, dan is dat niet echt fout, maar het geeft u een mooie gelegenheid om met uw vakkennis uit te leggen hoe het precies zit.

Nieuw gecertificeerde winkels

Als winkelier wilt u zich richting consument onderscheiden door het bieden van kwaliteit, service, hygiëne en vakbekwaamheid. Daarom heeft het Vakcentrum in samenwerking met de Stichting Kaas en Delicatessenwinkels Nederland (KDWN) de certificering foodspecialiteitenwinkels opgezet.

Certificering betekent dat uw winkel wordt gecontroleerd op de bovengenoemde belangrijke aspecten. Controle biedt zekerheid, maar biedt u ook een leermoment. Door buitenstaanders naar uw winkel te laten kijken houdt u de kijk op uw kwaliteit scherp. Bovendien wordt u na certificering ondersteund met persberichten voor lokale pers, sluitzegels, een certificaat aan de muur, vermelding in *Lekker en Lekkernijen*, en 150 exemplaren *Lekkernijen* om uit te delen aan goede klanten. Informatie over de certificering vindt u op de website www.foodspecialiteitenwinkels.nl, via telefoon (0348) 41 97 71 of mail info@kdwn.nl.

Het afgelopen kwartaal hebben de volgende nieuwe winkels hun certificaat van het KDWN ontvangen:

- Kaasspecialzaak Daan Blankendaal, Alkmaar
- De Kaasspecialist Emiclaer, Amersfoort
- De Kaasspecialist Piet en Pieter Renkema, Amersfoort
- Kaashuis Best, Best
- Zuivelhoeve Dieren, Dieren
- Gastrovino De Bourgondier, Ermelo
- Kaatje Jans, Etten-Leur
- Kaasmeester Richard, 's-Gravensande
- Hein Post Wijn en Delicatessen, Groningen
- Wijn & Spijs, Heerenveen
- Van Streek kaas en delicatessen, Heerhugowaard
- Bon Fromage Heesch, Heesch
- Zuivelhoeve Kampen, Kampen
- De Culinaire Huiskamer, Lemmer
- Bruinsma Kaas Noten & Wijn, Lemmer
- Het Maassluisse Kaaswinkeltje, Maassluis
- Kaas Wereld, Malden
- Good & Tasty, Oostburg
- Bon Fromage Oss, Oss
- Domburg's kaas noten & wijn, Putten
- Kaashoeve, Rotterdam
- Mulder Kaas, Steenwijk
- Zuivelhoeve Veendam, Veendam
- Proefhuys, Voorburg
- C'est Bon Wijk bij Duurstede, Wijk bij Duurstede



CERTIFICERING
FOODSPECIALITEITENWINKELS

Boerenkaas nu echt officieel Immaterieel erfgoed

Tijdens de Vakbeurs vindt de ondertekening plaats waarmee het maken van Boerenkaas officieel aan de Unesco-lijst voor Immaterieel Erfgoed wordt toegevoegd. Op 16 februari is al door KIEN besloten het ambacht van Boerenkaas maken te erkennen. Door omstandigheden gaat pas **26 september om 18.45** de officiële ondertekening en uitreiking van de certificaat plaatsvinden. Dit vindt plaats op de Vakbeurs Foodspecialiteiten, direct na de entree van hal 1, voor de Noviteiten-stand.