

PERSBERICHT

Houten, 11 mei 2010

JONGE NEDERLANDSE SLAGERS IN DE PRIJZEN TIJDENS IYBC

Tijdens de International Young Butchers' Competition (IYBC) op 7 en 8 mei hebben de Nederlandse deelnemers een eerste, tweede en derde prijs gewonnen in diverse categorieën. Na Frankrijk en Duitsland, die respectievelijk de eerste en tweede prijs wonnen, veroverde Nederland de derde plaats in het totaal klassement.

Bij de wedstrijd voor jonge slaggers in Frankfurt sleepte Wiebe Houwers de eerste prijs in de wacht bij het onderdeel uitbenen, verdelen, vliezen en sorteren van een runderstomp. Hij voerde de opdracht ruim binnen de gestelde tijd uit en haalde een uitstekende score. Daarmee had hij een ruime voorsprong op de overige kandidaten. Perry van den Berg sleepte een tweede prijs in de wacht met een Veluwse Wildzwijnpastei. De jury vond dit een vaktechnisch perfect product. De smaak en kruiding kregen ook een prima beoordeling. Van den Berg won met twee keukenklare producten ook nog eens de derde prijs. Hij kwam op de proppen met de Dutch Roulette (gevuld braadstuk) en Papoentjes (gevulde pompoentjes). De Nederlandse ploeg viel op door de originaliteit van de producten.

Voorbereiding

In samenwerking met de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie heeft SVO de Nederlandse deelnemers uitgebreid voorbereid op de wedstrijd. De twee deelnemers volgden een speciale vaktraining van maar liefst twaalf dagen sinds ze zich in februari kwalificeerden. Ze bonden de strijd aan tegen deelnemers uit vijf andere landen, namelijk Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland en Engeland.



Wiebe Houwers (L) en Perry van den Berg zijn blij met de behaalde resultaten.

Jury

Alle zes deelnemende landen hadden een vertegenwoordiger in de jury. Gjalt Landman, beleidsmedewerker certificering SVO, vervulde die rol voor Nederland. Hij is enthousiast over de geleverde inspanningen. "Het niveau van de deelnemers was van een hoogstaand peil. De jeugdige Europese slaggers waren echt aan elkaar gewaagd. De verschillen tussen de winnaars van de eerste tot en met de derde prijs waren minimaal. De branche mag trots zijn op deze aanstormende talenten", aldus Landman.

Het Nederlandse team

De teamleden zijn beiden deelnemers aan een SVO-opleiding.

Perry van den Berg volgt de opleiding voor winkelslager en werkt bij Slagerij Zwaard in De Lier. Wiebe Houwers leert voor winkelslager en werkt bij Keurslagerij Hubers in Lichtenvoorde.

Werken met vers leer je bij SVO

SVO is dé mbo-opleider in de verse voedingsbranche. Denk bijvoorbeeld aan functies in de slagerij, supermarkt, fastservice, een vis- of groentewinkel of een industrieel voedselverwerkende organisatie.



SVO biedt mbo-opleidingen van niveau één tot en met vier voor onder andere verkoopmedewerkers, productiemedewerkers, traiteurs, winkelslagers en managers. Leerlingen gaan een dag in de week naar school en zijn de rest van de week aan het werk in een erkend leerbedrijf.

Over de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie

De KNS is de enige brancheorganisatie voor alle slagerondernemers in Nederland.

Dit kunnen reguliere slagers zijn, maar ook zelfslachtende slagers, (productie)bedrijven en/of bedrijven gericht op catering en de buitenhuishoudelijke markt. De KNS ziet het als haar taak en verantwoordelijkheid alle mogelijke maatregelen te nemen om het huidige aantal slagerondernemers te behouden en te vergroten. Dat geldt voor leden en niet-leden. In de praktijk betekent dit individueel en collectief begeleiden van slagers bij het ondernemerschap zodat de kansen voor het slagersbedrijf beter benut worden.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie en een foto op groot formaat kunt u contact opnemen met SVO, afdeling communicatie. Telefoon 030 – 275 81 08 of via e-mail j.vankooten@svo.nl.