

PERIODIEK



een uitgave van het "Het College"



Lid van EWFC

Lid van IFEH



Beste collega's,

Het is de week van de brief waarin je duidelijk gemaakt is waar je bent, en waar je heen gaat. Het is de week waarin in de regio Noordwest een bijeenkomst is waarbij het "oude" voor het "nieuwe" gevierd gaat worden? Het is de week waarbij een aantal collega's van ons, samen zijn met de Duitse collega's waarmee we al een tijd een uitwisselingsprogramma hebben, zich in Limburg vergapen aan het mooie Limburgse land en enkele bedrijven bezoeken waar je anders niet zomaar binnenkomt om te kijken hoe de stand van zaken mbt duurzaamheid is.

Het is ook de week waarin het bestuur kan melden trots te zijn dat er zich 5 nieuwe leden hebben gemeld nav de publicatie in de "glossy" Wei. Een hartelijk welkom aan deze nieuwe collega's, en we hopen dat we jullie binnenkort bij een van de activiteiten mogen begroeten!

En het is de week van de nieuwe statuten die zijn aangenomen, en de week van enkele bestuurszaken die dan worden aangepakt, en dat vereist weer tijd en inspanning van de bestuursleden.

Kortom, er gebeurt veel, de winter is eindelijk weg, de zon schijnt, en het bestuur heeft er zin in.

Colofon	1
Voorwoord van de voorzitter	2
Het Gesprek	3
Op stap met de FAVV	4
Ander nieuws	7
Seniorendag 2010	8
Welkom	9

Voor kopij, ideeën en wensen:

jan.homma@vwa.nl

of

info@collegevankeurmeesters.nl

website:

www.hetcollege.nl

twitter:

http://twitter.com/Het_College



van de voorzitter.....

Beste Collega's,

In april hadden we de uitwisseling met de Duitse collega's. We bivakkeerden in een hotel dat gevestigd was in een oud kasteel. Het had iets minder gekund

Het programma was van een hoog niveau. We bezochten de Mora snackfabriek in Maastricht. We werden daar erg gastvrij ontvangen. Op alle vragen kregen we antwoord. Ook leuk was dat we bij iedere afdeling middels een info bord welkom werden geheten.

Naar mijn idee wordt het overgrote merendeel van de in Nederland gegeten loempia's hier gemaakt. Met verse groenten en afhankelijk van de klant een hoeveelheid vlees.

We maakten ook kennis met RISKPLAZA. (www.riskplaza.nl) Inloggen kan voor een demonstratie met: RPDEMO (als gebruikers- en als inlognaam). Het is een website waarop fabrikanten kunnen zien dat producten die zij betrekken bij andere fabrikanten voldoen aan HACCP eisen.

De Gulpener Brouwerij, staat midden in het dorp letterlijk en figuurlijk. Het staat aan de doorgaande weg en het personeel komt meestal uit het dorp. We zagen de fabriek, bezochten de eigen hopvelden en proefden van het geestrijke vocht dat men daar maakt.

Daarnaast bezochten we ook de Canisius stroopfabriek en het Limburgse provinciehuis.

Het was een prachtig en inhoudelijk erg goed programma. Voor foto's zie

<http://www.bvlmk.de>

Op 3 juni was de startdag van de nVWA. Ik vond het een mooie dag. De presentatie van de diverse onderdelen van de nVWA was goed uitgewerkt en interessant om te zien.

En natuurlijk was er de stand die wij als College mochten innemen. De tijd om alles te regelen was kort, maar het is gelukt.



Presentatie van de website van Het College

en van EWFC en foto's van diverse activiteiten van de laatste jaren.

Ter ondersteuning van de website hadden we wat gadgets met opdruk georganiseerd.

Alleen, daar kwamen we wel met de korte tijd in aanvaring. De pennen en sleutelhangers kwamen, door een gebrek

aan medewerking van DHL te laat aan. Jammer maar het is niet anders. We

hebben wel een 'leermoment'. Voortaan laten we het op een regiokantoor brengen.

We zullen daarom zorgen dat deze spulletjes bij jullie op de steunpunten bezorgd worden. Als je nog niets gevonden hebt laat het maar weten.

Onze presentatie op de open dag heeft een behoorlijk aantal nieuwe leden opgeleverd. Ik wens deze leden van harte welkom in onze vereniging!

Indien er in het land bedrijven zijn die men graag zou willen bezoeken laat het ons dan weten. Misschien dat we er een vergadering en bezoek kunnen organiseren.

Op 10 en 11 september 2010 zal er in Nottingham (GB) door de Engelse collega's een congres georganiseerd worden. Op dit moment zijn de sprekers bij mij nog niet bekend. Als je interesse hebt zou je de website kunnen bekijken. Het wordt om de kosten laag te houden georganiseerd in de universiteit van Nottingham. Als je deel zou willen nemen laat het me dan weten. De kosten voor deelname zijn £ 295 van vrijdag tot zondagmorgen. (+ reis) http://www.meatinspectors.co.uk/international_seminar_page.htm

Het gesprek met de plv IG

Zoals jullie wellicht weten gaat 2x keer per jaar een afvaardiging van het bestuur naar de plv IG dhr. Freek v Zoeren. Op 28 juli was het weer zover en hadden we een afspraak kunnen regelen in het Centrecourt. We werden door Freek v Zoeren hartelijk ontvangen met koffie en het gesprek begon net als de vorige keer in een ontspannen sfeer. De onderwerpen die we wilden bespreken hadden we vooraf naar zijn secretaresse gestuurd zodat ook hij zich kon voorbereiden.

We zijn ons gesprek gestart met een terugblik op de nVWA startdag in juni. Dankzij een van onze leden die betrokken was bij de organisatie kregen we een stand toebedeeld. Hierdoor was het college de enige niet TWO die zich hier mocht presenteren. Hier waren we uiteraard erg blij mee. Het heeft ons in ieder geval naamsbekendheid en een flink aantal nieuwe leden opgeleverd.

Verder hebben we onze dank uitgesproken over de ruimte die we kregen in de WEI. Ook in dit artikel hebben we ons College goed neer kunnen zetten.

Vervolgens hebben we onze zorg uitgesproken m.b.t de administratieve lastendruk van de buitendienst medewerkers. Er wordt erg veel van de mensen gevraagd om de benutte tijd zo goed mogelijk te verantwoorden. Ook bij dit onderwerp is door menigeen de wens en inzet afgesproken om deze lastendruk te verminderen. De praktijk laat helaas een ander beeld zien. Het wordt namelijk alleen maar meer. De beoogde reductie van kantoorruimte, het nieuwe werken en het eventuele thuiswerken maakt deze zorg alleen maar groter. Wij hebben deze zorg zo goed mogelijk geprobeerd te verwoorden en om aandacht gevraagd. Uiteraard begrijpen wij ook de zorg van het management team. Er moet met minder financiële middelen minimaal dezelfde inspanning worden geleverd. Dit gaat knellen en vraagt om offers. We moeten ons geld buiten verdienen en niet in kantoorruimten.

Ook een punt van aandacht is de nieuwe inrichting en mogelijk individualisering van de TWO's. We moeten ervoor waken dat de TWO's niet naast elkaar maar met elkaar werken. Er moet energie worden gestoken in de onderlinge communicatie en de drempel om van elkaars kennis en kunde gebruik te maken moet worden weggenomen.

We hebben verder onze plannen voor een congres met Freek v Zoeren besproken. Dit heeft zijn instemming en hij heeft ons gevraagd om met een concreet voorstel te komen. Ook de rol van het College in Europees verband hebben we besproken. De discussies die in Europa spelen over het privatiseren van veterinair toezicht hebben we uitgelegd. Nederland

is behoorlijk vooruitstrevend m.b.t dit onderwerp. Veel andere landen daarentegen werken nog zoals wij 10 jaar geleden het toezicht hadden ingericht.

Al met al een interessant gesprek en we hebben direct een afspraak gemaakt om begin december over deze onderwerpen verder van gedachten te wisselen.

Heb je een onderwerp waarvan je denkt dat het goed is om met Freek van Zoeren te bespreken geef dit dan aan bij Pierre.

mvg Pierre Bressers en Jan Witteveen

Op stap met de FAVV

Medio april mochten de collega's Helene van de Weem en Henk Kroese een bezoek brengen aan het FAVV in Hasselt en samen met enkele voedselcontroleurs op pad gaan in de Vlaamse provincie Limburg. Hieronder Henk's relaas.

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft als opdracht te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant. Zo omschrijft het FAVV, zeg maar de Belgische VWA, zich op haar website. Het FAVV, ook wel het Voedselagentschap genoemd, is een vrij jonge organisatie. Het Agentschap werd begin 2000 opgericht.

Voorheen was het toezicht op de veiligheid van de voedselketen verspreid over een zestal controle- en inspectiediensten, die los van elkaar werkten. De dioxinecrisis van 1999 was de aanleiding tot de beslissing van de Belgische regering om deze verschillende diensten te groeperen in één nieuw Voedselagentschap. Verscheidene diensten waren samen bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen tot in 2002, toen het Agentschap daadwerkelijk tot stand kwam door de samenvoeging van het personeel van de volgende entiteiten :

- het Ministerie van Landbouw met DG 4 (planten en grondstoffen) en DG 5 (diergeneeskundige inspectie en dierlijke producten),
- het Ministerie van Volksgezondheid met de AEWI (Algemene Eetwareninspectie), en
- het IVK (Instituut voor Veterinaire Keuring).

In de praktijk werkten deze diensten naast elkaar, ook al werden tussen hen meermaals bruggen geslagen. Als zich incidenten of crisissen voordeden, werkte elke dienst een eigen specifieke aanpak van de problematiek uit. Die situatie resulteerde in aanzienlijk tijdverlies, was bijgevolg weinig efficiënt, gaf aanleiding tot kritiek en wantrouwen vanwege de consumenten en leidde, ten tijde van de dioxinecrisis, tot grote economische verliezen. In samenhang met de hervorming van de controles in de voedselketen was de oprichting van de federale overheidsdienst volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen en leefmilieu (FOD) en van het FAVV een absolute basisvoorwaarde. Hierbij werd de nadruk gelegd op de veiligheid van de gehele keten waarbij ook de consument een centrale plaats kreeg toebedeeld in de streefdoelen van de nieuwe instelling. Vanuit een streven naar algehele integratie van de voedselveiligheid werd besloten dat één enkele Minister voor beide organen verantwoordelijk zou zijn, nl. de Minister van Volksgezondheid.



Met het oog op een efficiënte werking van de overheidsdiensten, werden de controlebevoegdheden die betrekking hebben op de gezondheid van dieren en planten eveneens aan het FAVV toegewezen.

Vanaf 1 januari 2004 werden alle vroegere inspectie- en controlesystemen geïntegreerd en in een nieuw globaal jaarlijks controleplan verwerkt. Dit plan is gebaseerd op een controleprogramma dat wordt uitgewerkt door het Bestuur Controlebeleid op basis van een risico-evaluatie en dat door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV wordt goedgekeurd. Dit geïntegreerd controleprogramma wordt dan vertaald naar een planning van alle controleactiviteiten waarin doelstellingen per provincie en tot op sectorniveau geformuleerd worden. De Provinciale Controle-eenheden staan in voor de uitvoering van controles (inspecties, audits en bemonsteringen). Dit leidt uiteindelijk tot vaststellingen en analyseresultaten, die op hun beurt gerapporteerd worden aan de centrale diensten van het Voedselagentschap en worden gebruikt voor een nieuwe risicobeoordeling.

En daarmee zijn we dan ook meteen bij hetgeen ons het meest opviel bij ons bezoek aan het voedselagentschap: dossiers (spreek uit: dossiers). Waar wij in Nederland ons best doen om maar zoveel mogelijk geautomatiseerd te krijgen en druk in de weer zijn met ISI, FaTijDec, P-direct en MOS, daar is men over de grens bezig met het aanleggen van meters papieren archief. Daar smult men ervan wanneer het dossier van een bedrijf met enkele centimeters groeit. Ik kan niet ontkennen dat een ballpoint en een stuk papier vaak beter functioneren dan een UMTS verbinding, maar het is toch verbazingwekkend om te zien dat inspectielijsten van minimaal 6 pagina's enkele malen overgeschreven, gecheckt en weer gecheckt dienen te worden.

Maar het 'dossierhoofdstuk' is niet het enige dat ons deed verbazen. Het inspectiewerk, hetgeen waar alles om draait, lijkt heel erg op hetgeen een Nederlandse levensmiddelencontroleur doet. Iedere controleur in België heeft een eigen rayon waarin hij of zij de te controleren bedrijven onaangekondigd bezoekt. De inspecties worden verricht aan de hand van de genoemde inspectielijsten. Het opvallende aan deze lijsten is niet dat ze minimaal 6 pagina's lang zijn en zo'n 120 vragen bevatten, maar dat er met het beantwoorden van de vragen tevens een (deel)oordeel gegeven wordt. Dit oordeel wordt ingedeeld in 'conform', 'niet conform' en 'niet van toepassing'. Een onderwerp wordt dus niet zoals in ISI beoordeeld met 'goed', 'voldoende', 'onvoldoende' of 'slecht'. Er is slechts een keuze uit 'conform' (voldoet) of 'niet conform' (voldoet niet). Wanneer er voor de tweede optie gekozen wordt, dan wordt achter de vraag tevens een punt omcirkeld. De vragen hebben allemaal vastgestelde punten. Sommige (de minder belangrijke) vragen worden gewaardeerd met een 1, de meeste vragen dragen een 3 en de vragen die het belangrijkste zijn voor hygiëne en voedselveiligheid hebben 10 punten. Opvallend hierbij zijn de vragen over traceerbaarheid (register IN, register UIT), de vragen over afval ('afval uit borden, glazen, enz... wordt niet hergebruikt') en de vragen over het rookverbod. Aan het einde van een inspectie worden dan alle punten bij elkaar opgeteld en dan wordt er een wiskundige berekening op los gelaten die uiteindelijk bepaalt of er een maatregel genomen dient te worden en zo ja welke.

Verder valt op dat er een verschil in bedrijven wordt gemaakt naar beperkte en volledige bereiding. In de inspectielijsten wordt dit verschil gemaakt door HACCP Light en Full HACCP. Dat de vragen in de inspectielijsten en daarmee de aandachtspunten veel lijken op hetgeen wij in Nederland hanteren, komt uiteraard door dezelfde wetgeving waaraan de levensmiddelenbedrijven worden dienen te voldoen: Verordening (EG) Nr. 852/2004. Toch viel het mij op dat waar wij de ondernemer als eerste confronteren met HACCP, de aandacht bij de Belgische collega's allereerst uitgaat naar de basiswetgeving: de hygiëne en de

inrichting. Als laatste punt van aandacht wordt dan verwezen naar de autocontrolegidsen. Dit zijn de tegenhangers van onze hygiënecodes. Wanneer de (horeca)ondernemer lid is van zijn brancheorganisatie ontvangt hij de gids gratis.

Toch verwijzen sommige controleurs ook nog naar de voor ons bekende site van het Nederlandse Kenniscentrum voor de Horeca. Voor registratieformulieren zijn de Belgische ondernemers aangewezen op de formulieren die te vinden zijn in de gidsen of ze kunnen sinds kort ook gebruik maken van de HACCP Registratieformulieren die wij in Nederland kennen en die hier te koop zijn bij de Sligro.

De reden dat wij te gast waren in Hasselt was dat er vorig jaar bij de VWA een verzoek van de FAVV binnenkwam voor een uitwisseling van levensmiddelencontroleurs. Men wilde graag van elkaar leren. Dat is uiteraard een verzoek dat je niet kan weerleggen en dus mochten Helene en ik gastvrouw en gastheer zijn voor een tweetal Vlaamse collega's. Hetzelfde gebeurde in het LEM-team in Tilburg. Onze gasten waren Sandra Luyten en Vanessa Haekens. Wij hebben hen meegenomen tijdens onze inspecties en hen inzage gegeven in hetgeen wij aan administratieve afhandeling doen. En zoals dat een uitwisseling betaamd hebben wij enkele weken later de reis naar Hasselt aanvaard.

Smileys

Naast de ervaringen die we mochten opdoen tijdens de inspecties werd er 'op het bureel' nog een uitleg gegeven over het uit Denemarken geïmporteerde systeem met zogenaamde Smiley's. De smiley is een sticker die aantoont dat de restauranthouder een geloofwaardig systeem van hygiëne toepast.

- Elke smiley draagt een uniek identificatienummer.
- De smiley is terug te vinden op een goed zichtbare plaats (buitendeur, etalageruit).
- De smiley is 3 jaar geldig.

Wie een smiley wil, moet om te beginnen in zijn inrichting een degelijk systeem ('autocontrolesysteem' = voedselveiligheidssysteem) invoeren om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. Om de smiley te kunnen krijgen moet het bedrijf verder nog aan een aantal voorwaarden voldoen:

- het moet zijn ingevoerd op grond van een specifieke autocontrolegids;
- het moet met gunstig gevolg een audit hebben ondergaan die is uitgevoerd door een voor de betreffende sector erkende certificerings-/keuringsinstelling (OCI).

De werking van het Voedselagentschap wordt gedeeltelijk gefinancierd door heffingen en retributies betaald door de operatoren van de voedselketen en die onder de controle vallen van het Voedselagentschap.

De heffingen worden jaarlijks geïnd in alle sectoren die actief zijn binnen de voedselketen of waarbij het FAVV controleopdrachten uitvoert. Zij dienen om een deel van de kosten te dekken verbonden aan het controleprogramma van het FAVV en de BSE-testen (boviene spongiforme encefalopathie of gekke koeienziekte).

Het bedrag van deze heffing is afhankelijk van diverse factoren zoals:

- de sector waarin een bedrijf actief is;
- de productiecapaciteit;
- de personeelssterkte.

Een gemiddeld horeca- of ambachtelijk bedrijf betaalt € 120,= per jaar aan FAVV-heffing.

Elke restauranthouder (het systeem geldt alleen voor horecabedrijven) met een smiley geniet van een belangrijke korting op de jaarlijkse heffing voor het FAVV. Hij zal ook minder vaak gecontroleerd worden door het FAVV omdat zijn inspanningen op het vlak van hygiëne reeds gecontroleerd zijn, en er dus minder risico is voor de voedselveiligheid.

De inspectie-frequentie voor horecabedrijven is in België vastgesteld op 1 keer per 3 jaar. Bij het verkrijgen van een smiley wordt de frequentie gehalveerd naar 1 inspectie per 6 jaar!!

Tijdens onze terugreis naar Nederland vernamen we via de radio dat de Belgische regering wederom gevallen was. Deze steeds weer terugkerende politieke kwestie maakt van het sympathieke België een wankel land. Echter op de controle op de voedselveiligheid door de FAVV heeft dit geen invloed. De FAVV kenmerkt zich als een stabiele organisatie met enthousiaste medewerkers. Alleen nog die dossiers digitaliseren...

Henk Kroese

Ander nieuws

2010 is een bijzonder jaar voor vele collega's die begonnen zijn als keurmeester in de buitendienst van de voormalige Keuringsdiensten van Waren.

1985 was een jaar waarin vele collega's die ook nu nog in veel levensmiddelenteams werken in dienst kwamen en naar de keurmeesteropleiding in Wageningen gingen.

Het bestuur feliciteert hierbij alle collega's die dit jaar hun ambtsjubileum vieren!

Frankrijk heeft de oprichting aangekondigd van ANSES - de grootste Health Agency in Europa. ANSES ontstaat na de fusie van de inspecties voor voedselveiligheid en het milieu en het toezicht voor de gezondheid op het werk.

Het national voedselveiligheid lichaam, AFSSA, en haar Bureau voor Milieu-en Arbo veiligheid AFSSET zijn per 1 juli samengevoegd. Een woordvoerder van de regering zei dat het nieuwe agentschap voldoet aan de noodzaak voor het omgaan met multi-disciplinaire expertise aangaande risico's in de Franse samenleving. Het agentschap is gevormd naar het voorbeeld van reeds bestaande agentschappen in Europa.

Het bestuur zal bestaan uit vertegenwoordigers van overheid, vakbonden, beroepsorganisaties, NGO's en non-profit organisaties. Er zullen vier stuurgroepen zijn, en een aantal wetenschappelijke panels. Verwacht wordt dat er tegen september 2010 een werkprogramma is afgerond zodat in 2011 in de nieuwe vorm gewerkt kan worden.

BRUSSEL - Nederlanders die in België vakantie gaan vieren, moeten goed opletten als ze in een "frietkot" of restaurant binnenstappen. Van de door de FAVV gecontroleerde horecazaken voldeed vorig jaar 43 procent niet aan de regels voor hygiëne van de keuken en installaties, zo meldde het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

De voedselinspecteurs controleerden in 2009 12.128 horecazaken. De resultaten waren wel iets beter dan in het jaar 2008. Toen waren maar liefst 53 procent van de zaken niet in orde.

Maar de FAVV vindt wel dat de situatie nog meer moet verbeteren. Topman Gilbert Houins van het FAVV kondigde meer controles, hogere boetes, maar ook meer voorlichting aan. Als de resultaten bedroevend blijven, wil de voedselinspectie de resultaten van de controles publiceren op internet. In Denemarken worden restauranthouders al met naam en toenaam gepubliceerd, in andere Europese landen denkt men aan soortgelijke systemen.

Senioren dag 2010

Ruim 40 mensen hadden zich opgegeven voor een bezoek op 18 mei 2010 aan het speelgoed/oude ambachten museum in Terschuur. Een locatie die mooi centraal lag, een goede keus van Jan ten Dijke en Hein Wijnbergen. Uiteraard waren er afberichten en er werd zorg uitgesproken over de vrouw van Herman die vanwege een ernstige ziekte niet aanwezig kon zijn. Namens allen werd een kaart verstuurd. Na de koffie mochten we de expositie bezoeken van oude ambachten en speelgoed. In een ruimte van ongeveer 4000 m² zijn voorwerpen van meer dan 160 beroepen bijeen gebracht. Het mooie in dit museum was dat je de voorwerpen mocht oppakken of bespelen. Een uitdaging voor onze voormalig voorzitter Klein Goldewijk om het bekende *'weet je nog wel, ..oudje'* melancholiek door de ruimte te laten klinken. Je zou het museum "oh ja" kunnen noemen, want bij elke stap was er wel herkenning van een voorwerp of situatie. "Oh ja, dat hebben wij thuis ook gehad", of "oh ja, daar heb ik ook nog mee gewerkt". Het "oh ja" klonk ook bij de koffie en het eten.



Herinneringen van vroeger werden ruimschoots opgehaald en er waren ook vragen hoe het nu met de collega's is die nog bij de dienst werken. Ook vernamen we het wel en wee van de oud collega's die niet aanwezig waren. Kortom, een geslaagde dag die volgend jaar voortgezet zal worden. Onze collega's uit 's Hertogenbosch hebben aangeboden die dag te verzorgen. Dus dat zal best wel in orde komen. En namens de senioren aan alle bekenden een hartelijke groet.

Hans Tijsen

Beste Mensen,

Vandaag weer de bestuursvergadering bezocht en geprobeerd de draad weer een beetje op te pakken. Thuis ben ik mijn grote animator en steun en toeverlaat kwijt en derhalve valt alles wat moeilijker te realiseren maar het leven gaat door en Het College is het waard om je er voor in te spannen.

Mag ik alle deelnemers aan de Happening 2010 nog eens bedanken voor de kaart die mij vanuit Barneveld is toegezonden en waaruit opnieuw gebleken is dat er aan je gedacht wordt als er problemen zijn.

De Happening 2010 is zeer geslaagd dank zij de inzet van Jan te Dijke, Hein Wijnbergen en "good old" Wim Oosterbeek uiteraard magistraal gesteund door hun echtgenotes Sjoukje, Aartje en Ineke.

Vandaag heb ik ze schriftelijk nog eens hartelijk bedankt voor hun inzet, uiteraard mede namens alle bestuursleden. Maar er is nog meer te melden.

Ook vandaag voorgesteld om een enkele keer een zieke Senior eens te verwennen met wat aandacht en een fruitmandje vanuit het bestuur, iets meer aandacht te geven aan het samen rijden naar een volgende Happening, dus dat een jongere die nog zelf rijdt een oudere mee neemt en tot slot ook toestemming gekregen oorkondes te blijven verstrekken aan leden die 50 jaar lid zijn van Het College.

We gaan op naar de 90 met het College maar het bruist nog wel van binnen en dat moeten we wel zo houden. Ook voorgesteld om elke 5 jaar een lustrumfeest te vieren en dat b.v. volgende keer weer eens in het Ministerie van Landbouw te doen.

Wat fijn zou zijn is dat de liefde van twee kanten komt. Daarmee wil ik zeggen dat er wat vaker contact met elkaar gezocht moet worden zeker als er iets te melden is over de gezondheid of eventuele festiviteiten van een Senior lid. Het Periodiek leent zich bij uitstek voor onderling contact en hoe meer er geschreven wordt hoe vaker er een Periodiek uitkomt. Het liefst heb ik dat U contact met mij opneemt als er iets te melden is zodat ik maatregelen kan nemen indien nodig en mogelijk

Volgend jaar gaat Den Bosch, in dit geval de Senioren Moonen en Elbers, de organisatie van de Happening 2011 ter hand nemen en dat beloofd natuurlijk wat want je kunt gerust zeggen dat dit mannen met ervaring zijn.

Dus, doe er alles aan om gezond en gelukkig te blijven zodat er volgend jaar weer een groot aantal deelnemers zal zijn.

Hartelijke groeten uit Zeeland van
Herman Schuiter uit Goes.



Ook de redactie wenst alle nieuwe leden die zich de afgelopen maanden bij ons aansloten een hartelijk welkom.

Wij zijn trots dat je ons steunt, en zullen trachten een bron van informatie te zijn.

Heb je tips of suggesties voor ons, bijvoorbeeld over je vakgebied, je nieuwe of "oude" functie of gewoon informatie wat je met collega's wil delen, laat het ons weten.

Misschien wil je jezelf eens voorstellen aan de andere leden?

Het adres vindt je in de colofon.