

PERIODIEK

Lid van [EWFC](#)

een uitgave van het "College van Keurmeesters"

Lid van [IFEH](#)

Beste collega's,

Een Periodiek met een hoog seniorengehalte deze keer!!!

Op het moment dat velen van jullie lekker in de zon, in de bergen of gewoon op de camping zitten, is er nog mooi even gelegenheid om een Periodiek te versturen met daarin verslagen van de viering van het jubileum, de seniorenhappening 2009 en seniorennieuws. Ook even aandacht voor de diverse Europese smileyprojecten en een overzicht van de Europese collegaverenigingen waar het College mee samen werkt. Kortgeleden heeft de Zweedse vereniging besloten het EWFC lidmaatschap aan te vragen. Het Europese netwerk groeit nog steeds.

Een ieder heeft natuurlijk het nieuws vernomen over het EWFC congres in oktober a.s. in Wenen. De inschrijving was binnen 2 weken vol, wat mij vrolijk stemt, aangezien in Wenen een prima gelegenheid is voor de collega's om in internationaal verband te netwerken. Kortom "the summer of 2009" is die van het College van Keurmeesters.

In deze Periodiek: blz.

Colofon	1
Voorwoord van de voorzitter	2
Wijncontrole anno 1959-1960	3
Zomertip	5
Smiley project in Europa	6
Seniorenhappening 2009	8
Members of EWFC	11
Seniorennieuws	12

Voor kopij, ideeën en wensen:

jan.homma@vwa.nl

of

info@collegevankeurmeesters.nl



van de voorzitter.....

Beste Collega's,

Vakantie

Wie kijkt er niet naar uit?

Als ik dit schrijf is de zomer in volle gang. We hebben al prachtige dagen gehad en de verwachting is dat we deze week nog meer mooie dagen zullen krijgen.

De plannen voor de vakantie zullen waarschijnlijk gereed zijn, of misschien zijn jullie al onderweg en lees dit na terugkomst. Is het Frankrijk of toch Oostenrijk.

Voor het college wordt het dit jaar Wenen, alleen van vakantie zal geen sprake zijn. Van de directie hebben we een bijdrage gekregen om het EWFC congres in oktober te bezoeken.

Op dit moment hebben zich 30 leden aangemeld. Daarmee zitten we aan het maximale aantal dat mee kan. Voor dit congres zijn weer zeer interessante sprekers uitgenodigd.

Ik verwacht er veel van. Ook de intercollegiale contacten tijdens zo'n meerdaagse bijeenkomst zijn altijd erg leerzaam en goed voor je netwerk. Het zal dit jaar voornamelijk in de Duitse taal zijn omdat de meerderheid van de deelnemers Duits spreekt. Nu hebben we daar als College al behoorlijk ervaring mee vanwege de tweejaarlijkse uitwisseling die we met de collega's van de diensten rondom Keulen hebben.

In april 2010 zullen deze ons weer bezoeken. De plannen voor een bezoek in en om Maastricht worden op dit moment al uitgewerkt.

De 'verjaardag' van de vereniging hebben we op 20 april jl. in Arnhem gevierd.

Deze dag was erg goed georganiseerd door een enthousiaste groep senioren.

Het wijnmuseum bleek een erg leuke locatie waar naast een rondgang door het bedrijf ook de contacten onderling erg op prijs werden gesteld. Op deze dag werden 2 collega's in het zonnetje gezet die al 55 jaar lid zijn van onze vereniging, zij werden daarbij verrast met een mooie oorkonde. In het verslag van Herman Schuiter lees je daar het fijne van.

Vorig jaar hadden we onze ALV bij Beuk Horeca te Utrecht. Door onze contacten aldaar is het mogelijk gebleken om voor onze collega's in opleiding een zelfde soort 'apparatendag' te organiseren.

Het is mooi dat het College op deze manier bijdraagt aan de vorming van nieuwe collega's.

In andere Europese landen hebben onze zuster organisaties hierbij al een grotere rol.

Misschien iets voor de toekomst

Tenslotte nog een vraag: Wie of welke regio of afdeling wil de organisatie voor de ALV in mei-juni 2010 voor zijn rekening nemen? Laat het me even weten!

met collegiale groet, en een mooie zomer gewenst,
Pierre Bressers – voorzitter

Wijncontrole anno 1959 - 1960

Ervaring van een jong keurmeestertje, maar onvergetelijk voor zijn eigen verleden en de historie van de Keuringsdienst en de wijnhandel.

In het voormalige Wijnbesluit (Warenwet), werd op aandringen van de Nederlandse Ver. van wijnhandelaren, een artikel opgenomen dat het mogelijk maakte, wijnen te laten beoordelen door speciale deskundigen. De z.g. sensorische analyse. Blinde keuringen door wijndeskundigen, meestal handelaren, met grote deskundigheid en proefervaring enz. ennnn??? Verrassingen.

Door de wetgever werd deze methode van onderzoek, onder voorwaarden, geautoriseerd.

De Vereniging van wijnhandelaren bestond toentertijd, grotendeels uit aristocratische wijnhuizen en wijnhandels, [waarvan sommigen elkaar niet vertrouwden.]

De tijden waren aan het veranderen, de naweeën van de oorlog waren grotendeels voorbij. De wederopbouw was klaar, Europa en de welvaart kwamen eraan.

Er begonnen ook grote hoeveelheden goedkope wijnen overal vandaan te komen, de supermarkten waren in opkomst.

In de vroegere franse koloniën in Noord Afrika waren door de franse wijnboeren en Agrarische maatschappen, grote wijngaarden aangelegd met typisch franse druivensoorten, De afrikanen produceerden grote plassen goede wijn, maar verstonden niet de kunst deze te verkopen.

Mengen met franse wijn was een oplossing.

De presidenten De Gaulle en Bourgiba kwamen overeen, dat deze wijnen tot 30% vermengd mochten worden met de franse wijn, zonder dat de franse wijn van identiteit en aanduiding hoefde te veranderen. Frankrijk nam als het ware de verkoop van Algerijnse wijn op zich onder het mom van ontwikkelingshulp, voormalige kolonie.

Italië. Spanje. Portugal en Griekenland werden ook actiever onder leiding van Europarlementariër Mansholt. Europese garantieprijsen waren er al, of zaten eraan te komen.

De wijn was in de naaste toekomst van en voor iedereen.

In deze toekomstvisie zou de aristocratische wijnhandel, een grote metamorfose ondergaan.

Vanzelfsprekend zijn de wijnen van de aristocratische wijnhandel en de bulkwijnen, qua prijs en kwaliteit niet met elkaar te vergelijken, aldus; Jacobus Boelen, Andre Kersten, gebr. Verbunt, gebr. van Bilsen en Bogers uit Tilburg, Gebr van Iersel uit Waspik, Verlinden, Robbers van den Hoogen uit Arnhem, Sauter Maastricht, om er zo maar een paar te noemen.

Met Cru's, chateaux en jaartallen, werd heerlijk geshowd, er was immers bijna niemand die het kon controleren, de later befaamde keldercontroles waren nog niet ingevoerd. Wijnhandelaren tipte de keurmeester om de wijn van zijn collega handelaar, op de proeftafel te krijgen.

De prijzen waren uitzonderlijk hoog. De pastoors, de notarissen, directeuren, bankiers, de aristocratie, allen betaalden gretig.

De aristocratische wijnhandel was nagenoeg vogelvrij.

De leden van de verenigde wijnhandel, organiseerden in samenwerking met de Keuringsdienst in Amsterdam de proeverijen. Ze moesten immers waarmaken dat hun wijnen de prijs dubbel en dwars waard waren.

De keurmeesters namen de monsters bij handelaren in de keuringsgebieden, en deze werden vervolgens naar Amsterdam gebracht.

Zo gebeurde het wel eens dat een wijnproever zijn eigen wijn afkeurde, tot grote hilariteit van zijn collega's. Eén van de eerder gememoreerde verrassingen. Er volgde dan een herkeuring waarbij de kritische keurder, zich heel goed bedacht en herstelde.

Toen begonnen de bulkverkopen!

Ik herinner mij de Firma's van der Heyden uit Rotterdam, "De Torens" uit Aarschot die in de Verwerstraat in Den Bosch een leeg pand afhuurden, dit pand volstouwde met duizenden dozen wijn en 3 dagen stunten, voor ongekend lage prijzen.

De kopers stonden in lange rijen, tot buiten, waaronder bekende restauranthouders en cafébazen.

De wijnstunters kwamen na 3 of 4 weken terug en de geschiedenis herhaalde zich. Met grote advertenties werden deze stuntverkopen aangekondigd en vonden plaats in diverse Brabantse steden.

De keuringsdienst moest onder druk van de "Aristocratische" wijnhandel wat doen, Chef Vermeulen was de coördinator in Amsterdam, Chef Euwals coördineerde in Den Bosch. In dit gebied waren ook de meeste wijnhandels gevestigd en waren de activiteiten van z.g. knoeiers het grootst. Brabant stond bekend als Bourgondisch. Van het bier naar de wijn, daar lagen dus goede verkoopkansen.

Er moesten monsters genomen worden bij de stunthandelaren, op onze monsternamen mocht niks aan te merken zijn.

Jan Freriks en ik gingen op stap om de monsters te nemen.

De stuntbedrijven wilden terecht contra monsters.

De partijen wijn waren verpakt in dozen van 12 flessen, 2 monsters van 3 flessen voor de dienst en hetzelfde setje voor het bedrijf.

De monsters moesten naar Amsterdam, daags daarna was de proeverij al, er moest immers daadkrachtig worden opgetreden.

Het probleem was toen, dat, als de uitslag van de proeverij bekend was, de partij was verkocht en de vogels gevlogen naar België.

In overleg met de OvJ Mr. Bos en directeur van Luytelaar, werd een "slim" plan bedacht.

Bij de volgende stuntedagen zouden we, de keurmeesters, in de vroege morgenuren de monsters nemen en direct naar de dienst brengen.

De proevers kwamen ook vroeg naar keuringsdienst in den Bosch, om daar te keuren.

De directeurskamer was ingericht als het proeflokaal.

Bij afkeuring zou direct in beslagname volgen.

Om 11.00 uur hadden we al 40 dozen van 12 flessen in beslag genomen. Dat sloeg àn. Jubelstemming bij de keuringsdienst en de aristocratische wijnhandel.

Toen kwam de rechtszitting!

De advocaat hield een beeldend pleidooi.

Hij schilderde de aristocratische wijnproevers af, als deftige heren met streepjespak in de eerste klasse van de N.S. Op reis naar de Bosch om wijn te proeven en te beoordelen.

Onder hun arm, de krant met de paginagrote advertentie van de stuntprijzen voor eerste klasse wijnen. Nog nooit vertoond.

Hij laat ze wandelen van het station door de rijke Bossche binnenstad, langs de prachtige aristocratische gevels en zakenpanden, naar de directeurskamer van de keuringsdienst aan de Oude Dieze.

Daar zouden de wijnen geproefd worden.

Zo wandelden ze ook door de Verwerstraat.

Ze komen langs de verkoopplaats van de wijnstunters, gedrapeerd door spandoeken.

Een vrachtwagen vol dozen wijn op de stoep en een rij van aspirant-kopers eveneens op de stoep. Een beeldend verhaal.

Dan komt de cruciale vraag van de advocaat aan de rechter ,

Edelachtbare heren rechters, "als de wijnproevers dit allemaal meegemaakt en gezien hebben, kan er dan nog sprake zijn van een onbevooroordeelde blinde wijnkeuring"?

Er ontstond een spannende deining in de volle rechtszaal.

De rechters trokken zich terug in de raadskamer en zouden na 15 minuten uitspraak doen.

De wijnstunters werden vrijgesproken, de rechter vond het inderdaad geen objectieve en blinde wijnkeuring omdat de proevers wisten wat er aan de hand was.

Ze waren met ophef en afwijkende data naar Den Bosch gedirigeerd om wijn te proeven, ze waren niet objectief en neutraal, aldus het vonnis.

Wij, de keurmeesters, kregen een pluim van de rechter. In het proces-verbaal stond nl. dat ik met mijn voet, de doos wijn had "aangewezen", welke als monster zou dienen.

De monsters moesten voetstoots genomen worden, zo stond het in het wijnbesluit (Warenwet). Voetstootser kon het niet.

Proost!!!

Den Bosch, Leo Elbers

ZOMERTIP!!!!!!!

Bleekselderij is een goed afslankmiddel;
het kost meer energie om het te verteren dan dat het oplevert.

EET SMAKELIJK!!

Smiley-Project in Europe

Germany

At the moment there are some smiley projects in the above country but they are limited to: Nordrhein-Westfalen, Zwickau (Saxony) and Berlin (but only in the district of Pankow). Participation in these projects is voluntary but even then some negative scores are published on the Internet. Here are the details of the various projects:

Berlin-Pankow



The Smiley is awarded to premises and restaurants, which when they have their official control visit have above average standards of quality and hygienic. Successful premises are granted a certificate and a sticker

with the logo. The legal basis for this action is found within the law of consumer information (VIG), renewed in 2008, which allows different methods of communicating such information to consumers.

Hence, the above law grants, to everyone, the right of information on issues that involve official controls. A similar regulation/settlement has been successfully in practice for years in Denmark.

The Smiley in Berlin-Pankow is a voluntary trial on a small scale. Many premises in the city have shown interest in this project. The experience gained during this work will be evaluated and communicated to other districts with the aim of establishing a capital-wide smiley award.

Publishing the results of official food controls is not yet compulsory in Germany. The rate of non-compliance of restaurants in the above district is approaching 30%, mainly due to poor standards of hygiene.

The Smiley system should counteract this high incidence. The "VERBRAUCHER INITIATIVE e. V (=Consumer Initiative organisation) has helped the district office in it's efforts with this task.

The basis for participation in the smiley system is a voluntary agreement between the district office of Pankow and the owners of the food premise as well as compliance with the mandatory criteria of evaluation used for official control. It is intended to "award" the smiley if 90% of the points evaluated are obtained.

The positive list

In the positive list, the veterinarian and food control office of Pankow publishes a list of enterprises, whose owners are participating in the smiley system and obtain at least 90% of the points at evaluation.

The negative list

In the negative list, the above authority publishes the names of enterprises, which, have committed offences against food and feed law, and, therefore, the applicable legislation of the European Union. The information published contains the facts of the offence. This means that the severity of the failure is obvious to the public. Smaller offences are not published. This list was made public for the first time during a press conference on Monday, the 2. March 2009.

Source: <http://www.berlin.de/ba-pankow/verwaltung/ordnung/smiley.html>

Smiley Project in Saxonia

The above has existed in Zwickau (Saxonia) since 2007, (hygiene passport Zwickau). In this scheme non-compliant premises are also listed on the Internet, which is updated every two weeks. Participation in Zwickau as with Pankow is voluntary, at present there are over 300 participants and more now wish to join.

This hygiene passport system should be an additional incentive for cleaning food premises. "The hygiene passport Zwickau" is based on a system of bonus points, the food-control authority of Zwickau records the effectiveness of overall consumer protection methods of the enterprise when it is inspected. Completing a notice during the inspection in the premises then creates a document. The result of the current official inspection is then recorded the official controller. If they are successful the food business operators can then receive a "hygiene passport" which comprises:

- a written contract between the food business operator and the district Zwickau
- the food business operator commits to display the notice and pays a one off participation fee of 15 €); (covering material costs).
- the notice board remains the property of the official authority and can be withdrawn if standards are not maintained.

At each official control, hygiene points (max. 5), in the form of a sticker, are given or withdrawn according to performance, thus reflecting accurately the current conditions of the level of hygiene. The date of the inspection and the signature of the controller are noted on the control document. Each inspection can either lead to upgrading or devaluation. Hence consumers are always informed about the current hygiene level in the respective premises. The crucial goal is not having everyone receiving the full score, but that

the food business operators are participating in the system and displaying publicly their readiness to adhere to food and hygiene regulations. The participants in "the Zwickauer hygiene passport" are published on the Internet.

Internet: www.zwickau.de/de/hygienePASS/teilnehmer.php

Smiley project in North Rhine-Westphalia

Since the autumn of 2006, 9 districts and cities North Rhine-Westphalia, have used the quality seal "smiley". It has been awarded to taverns, restaurants and Cafés, which scored well during food inspections. The project runs on the "freiwilliger" basis. The above was created to deal with the high failure rate, 19% (each 5th premises), of catering establishments, which failed to achieve the required hygiene standards. In the Oberberg district the project was extended, in March 2009, to crafts enterprises such as baker's and butcher's shops. It is not intended to create a "smiley" programme for premises, which deal with food processing, for instance slaughterhouses or supermarkets. At present approx. 250 smileys have been awarded. It appears that the Lands, Saarland and Baden-Württemberg, are also thinking about the introduction of a smiley system.

Smiley project in Belgium

The Belgium smiley concept was created in 2007 after an agreement between specialists, the consumer federations and citizens organisations. In order to be awarded the smiley each food premises in Belgium must apply to the responsible authority, which then assigns (at the expenses of the requesting premise) an accredited Institute (comparable in Germany with private experts) to carry out an audit of the premises. This auditing organisation must be accredited by BELAC (Belgian organisation for accreditation) and by FASNK (specialist authority for food control). The audits examine the measures, which the relevant enterprise has introduced, with regard to food safety.

The appropriate professional associations provide manuals, which give guidance for self-controls to the industry. These again must be approved by FASNK. Self-controls refer to the entire package of measures, taken by the food premises operator, in order to guarantee that the business complies with regulations on product safety, quality and tractability, the information from these audits is then combined with the official inspection results of the responsible authority. The classification awarded within the smiley system is arrived at by reference to these two results. This system has only, so far, been used in the Belgium catering industry but it is to be expanded into all ranges.

Internet: http://www.favv.be/smiley/index_nl.html

Smiley project in Denmark

In Denmark the veterinary and food authority provides consumers with easily understandable information about food safety by using the smiley. The above-mentioned Danish authorities, "Fødevarestyrelsen", are the responsibility of the Ministry for family and consumer affairs. Since October the 1st 2001 Denmark has used a label system for all commercial food businesses. This project is based on their food law ("Lov om fødevarer"). All 46,000 food retailers display a symbol, which, at a glance, gives consumers a clear understanding of the general food safety of the premise.

In Denmark, they have decided for themselves how they will use the so-called "smiley symbols". All grocers' shops, restaurants and snacks bars must display the "smiley symbol" and the relevant inspection report. The evaluation of retailers and restaurants are also published on the Internet. An Internet search for e.g. "Aldi" in February 2006, showed the evaluations of 237 Danish Aldi super-markets. 191 of these had a laughing smiley, 39 a smiling smiley, three a bad tempered smiley and four had a dissatisfied smiley.

On the Internet site, you can also view the last four control reports of food processing plants, - manufacturers and - retailers. Anyone interested in this can also subscribe to official food warnings on the Internet. Any product of concern will be named with its exact designation, its manufacturer as well as the processing period and/or batch number if necessary. A survey, carried out by the Danish food authority, showed 79 per cent of Danes would not visit a restaurant if they knew that it had a bad smiley. The same inquiry stated that 56 per cent of Danes would leave a restaurant, after having entered, if they discovered it had a bad smiley. The authority website registers about 1,000 accesses per day to view the test reports. It is, therefore, one of the most frequently visited Danish websites.

Source: www.foodwatch.de



SENIORHAPPENING 2009

met JUBILEUMRECEPTIE

“Vertel, vertel, hoe is het Maandag gegaan”: waren de eerste woorden die collega Jan Ros sprak toen ik hem voor 't eerst ontmoette na Maandag, 20 april 2009. Natuurlijk doelde hij op de Seniorenhappening en Jubileumreceptie te Arnhem in het Wijnmuseum, een evenement dat hij zelf en zijn vrouw Riek door omstandigheden niet konden bezoeken.

Gaarne voldeed ik aan dat verzoek, zeker omdat het mijns inziens een geslaagde dag was geworden waar weer veel werd gevlinderd en vooral genoten.

Voor ons, Gerrie en mij, begon de dag slecht want tussen Etten Leur en Breda Noord, afslag Waalwijk, was een file n.a.v. een ongeluk op de Moerdijk brug nota bene, waardoor wij voor 5 kilometer minstens een half uur nodig hadden. Gevolg, te laat in Arnhem waardoor een welkomstwoord achterwege bleef..

Toch was de ontvangst indrukwekkend. Een min of meer als ontvangstcomité optredende heer en mevrouw, later zich bekend makend als Jan van

Grol en Bonny Stibbe, ontvingen ons met koffie en een traktatie, Arnhems Meisje, in een kamer en suite met naast gelegen kamer welke waren ingericht in Franse sfeer. De kamers waren nog te bewonderen in oude glorie en in dezelfde stijl ingericht als in veel Franse chateaux met handbeschilderde plafonds en deuren die een lust voor het oog waren. Vandaar de aanduiding Franse kamers.

Deze kamers waren onderdeel van een oude villa, apart gelegen voor de gebouwen van de Groothandel in Dranken Robbers en Van den Hoogen B.V. en het Wijnmuseum aan de Velperweg te Arnhem.

Na de koffie gingen de deelnemers in twee groepen o.l.v. Jan van Grol en Bonny Stibbe het gebouw binnen voor een rondleiding door de authentieke wijnkelders.

Jan en Bonny wisten ons met aardige vertellingen over en rond wijn en de wijnhandel te boeien maar vooral ook kregen wij een indruk van wat er in de loop der jaren door een wijngroothandel allemaal is gedaan, is gebruikt aan materiaal en hoeveel ruimte er nodig is om te werken, op te slaan en te bewaren. Opnieuw bleek dat in ons gezelschap mensen verkeren die zich in alle omstandigheden thuis voelen. Alsof ze overal over mee kunnen praten hetgeen ook op te merken was uit het aantal, soms gevatte, vragen die gesteld werden. Toch was de tekst en uitleg goed te begrijpen en Bonny Stibbe, in wiens groep wij verkeerden, bleek uit het goede hout gesneden, eikenhout waarschijnlijk, want zij wist ons te boeien met kennis van zaken die zij op een spontane, innemende wijze aan ons wist over te brengen. Het was stil in de groep als zij aan het woord was en dat zegt genoeg.



Meer en meer raakte ook onze groep onder de indruk, want de ruimtes waren enorm, de voorraden waren enorm, de wijnvaten waren enorm, ja eigenlijk was alles veel, heel veel, maar toch intiem en zakelijk maar daarnaast ook sfeervol.

De batterij vaten sprak tot de verbeelding en zeker raakten wij onder de indruk toen wij daarnaast ook nog een aantal grote roestvrijstalen vaten zagen staan, de voorraden waren groot maar toen we de voorraad flessen zagen liggen waren we geheel onder de indruk. Een lange kelder van wel 40 meter aan beide zijden van vloer tot plafond belegd met flessen wijn o.a. opgeslagen voor afnemers die de flessen op afroep toegezonden kregen.

Bonny Stibbe vertelde dat het in 1842 allemaal was begonnen met de burgemeester van Pannerden die wijnliefhebber was en voor familie en bekenden wijn per schip uit Frankrijk liet komen. Dit groeide uit en dus vond verhuizing naar Arnhem plaats maar van af het begin is al het materiaal bewaard gebleven en daarvan is nu een hele verzameling ten toon gesteld in het Wijnmuseum.

Velen liepen voor een tweede keer en soms voor een derde keer door de ruimtes omdat door een discussie nog wel eens verschil van mening ontstond en dan ging men zich ter plaatse overtuigen. Een zeer indrukwekkend geheel en je kon dat afzien aan de deelnemers want een ieder was onder de indruk. In eerste instantie door de uitgesproken woorden van Jan en Bonny maar daarnaast ook van de hele entourage.

Binnen de kortste keren was het lunchtijd. In de museumkelder was een aparte ruimte waar voor ons gedekt was. Een vijftal ronde tafels met 8 of 9 stoelen, keurig gedekt met minimaal 2 glazen, borden en bestek en wat dies meer zij.

Een ieder had al gauw een plaatsje gevonden en toen nam Jan van Grol het woord.

Er stond om te beginnen een proeverij op het programma en Jan zou ons wegwijs maken. De wijn en het verhaal er om heen ging er in als het godswoord bij een ouderling. Als men dronk was het stil genieten geblazen, tussendoor werd geluisterd en gezellig gesproken.

Na de proeverij kwam de lunch aan de beurt en het moet gezegd, de soep smaakte voortreffelijk en de broodjes waren grandioos en zeker niet uit het museum maar kersvers en lekker belegd.



Toen de eerste honger gestild was en Jan van Grol uitgesproken werd de aandacht gevraagd door Leo Elbers. Hij had nog een document uit 1959-1960 over de wijnhandel en keuring van wijn, min of meer belevenissen die hij ervaren had tijdens zijn inzet als opsporingsambtenaar.

Hieruit mocht blijken dat één en ander nog niet verliep zoals het zou moeten en om er enig vertrouwen in te hebben. Maar het was dus ook een oud document.

De organisatie nam toen nog even het woord om enkele mededelingen te doen.

Er werden de namen genoemd van leden die gereageerd hadden op de combinatie Happening en Jubileum, t.w. Elbers, Mud, Tijssen, Dam en Schoon, van een bedanker als lid, t.w. Jac Smit, en van leden die, om wat voor reden, niet konden komen t.w. Scheffer, Van der Stel, Elling, Van Kippersluis, De Kruif, Dwarshuis, Dalhuisen, Zents, Ros, Van de Veer en met een heel lange brief Mevr. Ypma.

Apart genoemd werd Wim Oosterbeek omdat hij ongevraagd zijn diensten aanbood bij het organiseren van deze dag, samen met Hein Wijnbergen, hetgeen een daverend applaus opleverde.



Tot slot werd de aanwezigheid van Piet van Leemput onder de aandacht gebracht. Piet was al meerdere keren niet geweest maar dit jaar wilde hij aanwezig zijn. Hij heeft gebruik gemaakt van Gemeentelijke regelingen en is per taxi van Breda naar Arnhem gekomen. Als dat geen clubliefd is dan weet ik het niet meer.

Intussen wijst hij wel op de mogelijkheden die aan ouderen geboden worden om toch gebruik te kunnen maken van vervoer door Nederland van deur tot deur voor een zeer redelijke prijs.

Na de lunch had men een ogenblik voor zich zelf.

Een uitermate geschikt moment om nog even te vlinderen of nog eenmaal door het museum te wandelen of desnoods even een luchtje te scheppen.

Om 15.00 uur stond de receptie ter gelegenheid van het 85-jarig bestaan op het programma. Daarvoor moesten we aantreden in de wijnbar "Au Raisin", een aantrekkelijke ontmoetingsplaats binnen de muren van het wijnkoperhuis. Volgens het programma stonden ons een keur van wijnen, attractieve hapjes en vruchtendranken te wachten. Het behoeft dus geen betoog dat iedereen op tijd aanwezig was.

Het gezelschap was zelfs groter geworden want meerdere jonge leden lieten zich deze gelegenheid zien om gezamenlijk de receptie tot een gezellige bijeenkomst, Happening, te maken.

Natuurlijk waren er sprekers die door de organisatie werden aangekondigd.

De voorzitter, Pierre Bressers, opende en hij had er werk van gemaakt. Niet zo maar even een speech, nee hij liep de geschiedenis van Het College nog even door, bedankte belangrijke en veel actieve leden en vertelde op deze dag nog het één en ander geleerd te hebben o.a. van een voorganger van hem, de legendarische voorzitter Geert Klein Goldewijk die uiteraard het spreken niet kon laten en na Pierre nog een ouderwets gezellige duit in de zak deed. Misschien wordt hij iets ouder, wat hem hoegenaamd niet is aan te zien, maar praten gaat hem nog uitstekend af.. Maar ook Pierre Bressers liet zien dat hij hetgeen hij zeggen wilde goed en geconcentreerd naar voren kan brengen.

Alvorens zich in de drank(wijn of vruchtendrank) te storten wilde de organisatie nog een ietsje franje aan deze jubileum receptie geven door het uitreiken van twee oorkondes. Het was de bedoeling om deze oorkonde te overhandigen aan leden die 60 jaar lid waren maar deze konden deze dag in Arnhem niet meemaken en daarom werd gekozen voor twee leden met een lidmaatschap van 55 jaar te weten Ap Gerritsen en Geert Klein Goldewijk.



Een luid applaus werd gehoord na deze huldiging, 55 jaar is ook niet niks en misschien een voorbeeld voor velen. Later zal worden besproken of een dergelijke uitreiking een vervolg moet krijgen.

Wat gedaan moest worden was hiermee gedaan. Een ieder vlinderde van tafel naar tafel, oud en jong gemengd maar allemaal met het zelfde gelukzalige gevoel van onder elkaar zijn met mensen waarmee het prettig is in één ruimte te vertoeven, iets te nuttigen en te weten allen lid te zijn van de 85 jarige College van Keurmeesters.
Een dag om nog eens te herhalen

Herman S. uit Goes.

Members of the E.W.F.C.

Belgium



Association Belge pour les Contrôles des Denrées Alimentaires – ABCA BVEC



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. – BVLK



BLC
Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst e.V.

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst – BLC

Bundesverband der Fleischkontrolleure

France



Association Française des Techniciens des Services des Contrôles Alimentaires – AFTCA

Great Britain



Association of Meat Inspectors GB Ltd

Luxemburg



Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne alimentaire – OSQCA

Netherlands



College van Keurmeesters

Austria



V.O.L.K. - Verband der Österreichischen Lebensmittelaufsicht und des Konsumentenschutzes

Sweden



The Swedish Association of Environmental Health Professionals

Cyprus



Association of Public Health Inspectors

SENIORENNIEUWS

VAN EEN VERKEERD TELEFOONNUMMER NAAR EEN NOODLOTTIG VOORVAL MET EEN PRETTIGE MORGEN NADIEN

Op de viering van het 85-jarig jubileum van ons aller College te Arnhem is verteld dat oorkondes zouden worden uitgereikt aan twee leden die reeds 60 jaar lid waren, te weten: Tj. Dalhuisen en M. van Draaijen uit Nijmegen. Om genoemde leden te verrassen moest de overhandiging plaats vinden voordat het nieuwe Periodiek uitkwam omdat anders van een verrassing niet meer gesproken kon worden. Het volgende vond plaats.

Maandag, 6 juli j.l. des morgens rond 11.00 uur pakte ik de Senioren Ledenlijst om naar het telefoonnummer van Tjerk Dalhuisen te kijken. Onder Nijmegen kom ik dit nummer tegen evenals de nummers van Ewals, Zents en Van Draaijen. In gedachten draai ik een nummer en bedenk bij mijzelf wat er zo gevraagd zal gaan worden aan Dalhuisen of zijn echtgenote. Het laatste telefoongesprek voordien bracht al aan het licht dat Dalhuisen er niet zo goed voorstond waar het zijn ogen betrof. Benieuwd dus hoe de situatie nu is en of daar de reden ligt van het niet aanwezig zijn op de Happening met Receptie in Arnhems Wijnmuseum.

“Met Zents”: klinkt het door de telefoon. Ik sta even met de mond vol tanden en besef dan dat er een verkeerd telefoonnummer gedraaid is. “Zents, kerel, hoe gaat het er mee”, was het eerste wat ik uit kon brengen. “Nou, niet zo geweldig”, klonk het wat magertjes. Dit was niet de stem die we van Zents gewend waren. Vervolgens liet Zents mij weten dat het met de gezondheid en de beweging niet zo goed ging en dat ook hij daarom niet naar Arnhem was gekomen.

Vervolgens vertelde ik hem dat het de bedoeling was geweest om Dalhuisen te bellen maar dat ik waarschijnlijk het verkeerde nummer had gedraaid..... Verder vertelde ik van de uitreiking van de oorkonde in Arnhem en wat ik toen hoorde deed me geweldig schrikken. “Dat uitreiken van de oorkonde aan Tjerk Dalhuisen zal niet meer gaan want Tjerk is ruim 14 dagen geleden overleden”. Even stilte.

“Wat vertel je me nou?”. Hevig geschrokken laat ik Zents mij duidelijk maken wat er gebeurd is in Huize Dalhuisen en dat was geen leuk verhaal..

Na nog enig heen en weer gepraat sloot ik het gesprek af en besloot direct actie te ondernemen. Achteraf was ik blij het verkeerde nummer gedraaid te hebben want wat had ik moeten zeggen als ik Mevrouw Dalhuisen aan de lijn had gekregen, niet wetende wat zich bij haar thuis had afgespeeld.

Direct daarna getelefoneerd met oud-collega M. van Draaijen en deze pakte zelf de hoorn op. Na een kort maar geamuseerd gesprek een afspraak gemaakt voor de volgende dag. van Draaijen zou contact opnemen met Mevr. Dalhuisen en deze zou ook aanwezig zijn. Dinsdagmorgen 10.30 uur stonden Gerrie (mijn vrouw) en ik bij Van Draaijen voor de deur. Na een kort belletje ging de deur open en werden we hartelijk ontvangen door het echtpaar Van Draaijen, beiden monter en vrolijk, goed uitziend en ook allebei al in de **negentig**.

Mevr. Dalhuisen kon niet aanwezig zijn omdat er in het ziekenhuis een foto gemaakt moest worden van haar schouder die bij het helpen van een oudere dame ernstig beschadigd was. D. en van D. oftewel Dalhuisen en van Draaijen zijn meerdere jaren burens van elkaar geweest in de Heemraadstraat in Nijmegen, samen in hetzelfde appartementengebouw. Vooral Dalhuisen zat graag aan de ronde tafel om een ieder te vertellen wat of zijn mening was over bepaalde zaken. Precies de Dalhuisen zoals wij hem kenden bij de Happenings.

Na uitgelegd te hebben wat de reden van ons bezoek was heb ik namens het "College van Keurmeesters" de oorkonde voor 60 jaar lidmaatschap aan W. van Draaijen overhandigd en hem namens alle leden van het College maar in het bijzonder de Senioren toegewenst dat hij nog vele gezonde en gelukkige jaren voor de boeg zou hebben waarin hij nog vaak naar deze oorkonde zou kunnen kijken en aan ons denken. M. van Draaijen toonde zich blij verrast en liet even later zijn echtgenote trots de oorkonde bekijken.

De Van Draaijens konden beiden leuk vertellen over de familie en het wonen in een appartement. Hij was in 1918 geboren, in 1938 naar Nijmegen gekomen en in 1943 bij de Keuringsdienst van Waren komen te werken, bijna gelijk met Dalhuisen. Gezondheid en problemen met het hart hebben hem doen besluiten vroegtijdig te stoppen met de werkzaamheden maar nog steeds vol vuur wist hij toch nog enige belevenissen uit zijn werkzame periode te vertellen. Kippen en Chinezen namen daar een voorname plaats in.

Barneveld behoorde tot één van zijn werkplaatsen en dan met name de markt. Ook een bepaalde Chinees was niet zo gelukkig met het bezoek van Van Draaijen met als gevolg dat de ruiten van het woonhuis dermate misbruikt werden dat deze vernieuwd moesten worden.

Maar, zo vertelde Van Draaijen, er waren ook heel veel gezellige dingen te melden. Het zich verplaatsen buiten de deur is wat moeilijker geworden, geheel afhankelijk nu van de kinderen want deze vonden het niet goed dat er zelf nog auto gereden werd en aangezien één der kleindochters een andere auto goed kon gebruiken stelde Opa de zijne ter beschikking. Nog even heeft hij op een brommertje gereden maar met het huidige verkeer was ook dat al snel verleden tijd.

De tijd vloog voorbij. Een telefoontje leerde dat Mevr. Dalhuisen nog niet terug was uit het ziekenhuis en dus werd besloten de oorkonde voor Tjerk Dalhuisen bij Van Draaijen achter te laten en daarna de terugreis aan te vangen via het centrum van Nijmegen voor een klein hapje.

De volgende morgen gebeld met Mevr. Dalhuisen en haar namens alle senioren en het bestuur ons medeleven betuigd bij het verlies van haar man en haar veel sterkte gewenst voor de komende tijd waarin zeker stille momenten zullen voorkomen die aangeven dat haar man niet meer aanwezig is.

Zij bedankte voor de mooie oorkonde en het speet haar verschrikkelijk dat Tjerk dit niet meer onder ogen zou krijgen. Maar ook zij was er blij mee en vond het toch een pluim op de hoed van haar man.

Tjerk kon inderdaad heel slecht zien maar de kanker maakte overleven te moeilijk. Op zich kon ze het heengaan van Tjerk Dalhuisen plaatsen omdat hij anders heel veel pijn geleden zou hebben.

Bij de begrafenisplechtigheid waren veel vertegenwoordigers van de vroegere K.v.W. en huidige VWA aanwezig geweest en dat had Mevr. Dalhuisen veel goed gedaan.

Wij, zijn oud-collega's, zullen ons Tjerk herinneren als een man die ten allen tijde zijn woordje klaar had en het College een goed hart toe droeg. Wij zullen hem node missen. Herman S. uit Goes