

2016

Uitvoering Wokakkoord

Derde Halfjaarlijkse Rapportage
(1 oktober 2015 - 1 april 2016)

Aziatische Horeca
01-05-2016



Inhoud

1.	Het Convenant Aziatische Horeca.....	3
2.	Opleidingstrajecten.....	4
2.1	Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)	5
2.1.1	Nederlandse taal cursus.....	5
2.1.2	Praktijkbegeleider Aziatische restaurants	5
2.1.3	Basisopleiding Aziatische keuken (BAK).....	5
2.1.4	Opzetten opleiding bij ROC's	6
2.2	Koninklijke Horeca Nederland (KHN): opleidingen voor de Aziatische horeca	7
3.	Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca.....	8
3.1	Promotiefilm Aziatische horeca: 'De Bruisende Wereld van de Chinese Horeca'	8
3.2	Hygiëncode	8
3.3	Hygiëne Werkboek HACCP.....	8
4.	Media	9
4.1	VCHO: Media.....	9
4.1.1	Krant Asian News	9
4.1.2	Digitale nieuwsbrief	9
4.1.3	Website	9
4.1.4	Facebook/Twitter.....	9
4.2	KHN communicatieplan	10
5.	Voorlichtingsbijeenkomsten	11
5.1	Informatiebijeenkomsten VCHO.....	11
5.2	Informatiebijeenkomsten KHN	12
6.	Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca.....	13
7.	Conclusies	14
	Bijlage 2: Voorbeelden informatievoorziening KHN	34
	Bijlage 3: Enquête uitvoering convenantvoorwaarden	37

1. Het Convenant Aziatische Horeca

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 bevat afspraken over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken: tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit Nederland/de Europese Unie.

Convenantvoorwaarden

- Het convenant schrijft voor dat in het derde halfjaar (vanaf 1 oktober 2015 tot 1 april 2016) ten minste 187 niet vergunningsplichtige koks afkomstig uit Nederland/de Europese Unie moeten zijn aangenomen voor een keukenfunctie.
- Het convenant schrijft daarnaast voor dat over het derde halfjaar (vanaf 1 oktober 2015 tot 1 april 2016) ten minste 375 opleidingstrajecten moeten zijn gerealiseerd, waarvan 225 trajecten voor Aziatische keukenfuncties, die zijn afgesloten met een sectordiploma of sectorcertificaat.

De collectieve inspanningen van de Aziatische Horeca om aan deze convenantvoorwaarden te kunnen voldoen, zijn in dit document opgenomen.

2. Opleidingstrajecten

De Sector Aziatische Horeca dient de volgende opleidingstrajecten te realiseren zoals beschreven in de bijlage 1 van het convenant:

Spoor 1

- De sector zet een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok op in samenwerking met ROC's. Het doel van deze opleiding is op de lange termijn te voorzien in voldoende gekwalificeerde arbeidskrachten uit Nederland en/of de EU voor de Aziatische keuken.
- De sector garandeert een leerarbeidsplaats voor alle stagiaires, leerlingen en andere toegelaten deelnemers aan de opleiding.
- De sector garandeert een baan in de Aziatische horeca voor allen die de opleiding tot Aziatische kok met goed gevolg hebben afgerond.

Spoor 2

- De sector biedt opleidingstrajecten aan (bijvoorbeeld cursussen en on the job trainingen) voor mensen die al ervaring en/of een opleiding hebben, om bij of om te scholen voor de Aziatische keuken.
- Opleidingen worden afgesloten met sectordiploma of sectorcertificaat.

Spoor 3

- Voor goede begeleiding van stagiairs, leerlingen, andere leerarbeidsplaatsen en andere zij-instromers zal de Aziatische sector leermeesters opleiden en/of coachingstrajecten aanbieden aan zittende werknemers.
- De sector zal daarnaast cursussen Nederlandse taal aanbieden aan zittende werknemers.

Zowel VCHO als KHN hebben zich enorm ingespannen om deze opleidingstrajecten te realiseren. In dit hoofdstuk is terug te lezen in hoeverre beide organisaties zich hebben ingespannen.

2.1 Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)

2.1.1 Nederlandse taal cursus

Tussen 1 oktober 2015 en 1 april 2016 hebben 178 personen zich aangemeld voor de Nederlandse taal cursus genaamd "De spiegel van het schrift", en hebben 197 personen deze cursus afgerond en hiervan een certificaat ontvangen. Het aantal certificaten wijkt af van het aantal aanmeldingen, omdat een aantal kandidaten van deze certificaten zich in het vorige halfjaar al hadden aangemeld voor de cursus en dit halfjaar pas examen hebben gedaan. Het aantal certificaten voor de Nederlandse taal cursus opgeteld bij de overige opleidingstrajecten is 518, wat ruim voldoende is voor de eis van het convenant.

2.1.2 Praktijkbegeleider Aziatische restaurants

Tussen 1 oktober 2015 en 1 april 2016 hebben 139 personen deelgenomen aan deze cursus, waarvan er 147 het diploma Praktijkbegeleider hebben behaald. Het aantal diploma's wijkt af van het aantal aanmeldingen, omdat een aantal kandidaten van deze diploma's zich in het vorige halfjaar al hadden aangemeld voor de cursus en dit halfjaar pas examen hebben gedaan. Het aantal diploma's voor de cursus Praktijkbegeleider opgeteld bij de overige opleidingstrajecten is 518, wat ruim voldoende is voor de eis van het convenant.

2.1.3 Basisopleiding Aziatische keuken (BAK)

Om het beoogde aantal BAK certificaten in het afgelopen halfjaar te halen heeft VCHO veel inspanningen verricht. Aan de hand van het plan van aanpak heeft VCHO de volgende acties uitgevoerd:

1. Betere voorlichting. Wij merkten dat veel ondernemers geen kandidaten naar deze cursus stuurden, omdat ze niet goed wisten wie in aanmerking komt voor deze cursus. Verder vreesden zij dat als het personeel later niet meer in het restaurant zou werken, daarmee het diploma niet meer mee zou tellen. Om een betere voorlichting te realiseren heeft VCHO van januari tot en met maart 2 fte's extra ingezet om de ondernemers zowel telefonische als schriftelijke toelichting te geven.
2. Het opzetten van de opleiding in de regio. In samenspraak met Bureau HTM zijn er verschillende cursussen in de regio georganiseerd. De cursisten hoeven dan geen lange afstanden te reizen, waardoor de drempel wordt verlaagd.
3. Het aanstellen van regionale sleutelpersonen. Via hen worden er verschillende groepen in de regio gevormd.
4. Kleine werkgevers ook stimuleren om hun personeel deze cursus te laten volgen. Tot nu toe maken kleine werkgevers weinig gebruik van deze opleiding, want ze dachten dat deze cursus

alleen voor grote werkgevers bedoeld is. Door uitgebreide voorlichting zijn ook kleine werkgevers aan de cursus deel gaan nemen.

5. Een projectteam Aziatische horeca werd ingewerkt om meer ondernemers te bereiken en hen enthousiast te maken voor de BAK cursus.

De bovengenoemde inspanningen zorgden ervoor dat 249 werknemers deze cursus in het 3^e halfjaar van het convenant hebben gevolgd.

- Van deze 249 werknemers hebben 157 hun certificaat voor april gehaald;
- Van deze 249 werknemers hebben 70 hun certificaat in april of mei gehaald;
(Bureau HTM had onvoldoende capaciteit om alle cursisten voor 1 april te examineren)
- Van deze 249 werknemers hebben 22 hun examen wel voor 1 april gehaald, maar niet op tijd een certificaat ontvangen vanwege een openstaande rekening bij Bureau HTM.

2.1.4 Opzetten opleiding bij ROC's

Sinds het ingaan van het convenant op 1 oktober 2014, hebben meer dan 600 Aziatische horecaondernemers het diploma praktijkbegeleider behaald, waardoor ze als leermeester leerlingen van een ROC kunnen begeleiden.

Echter, om een volwaardige Aziatische koksopleiding te volgen is voor veel ROC-leerlingen momenteel nog een brug te ver. Dat is de conclusie van de ROC's (Amsterdam, Amersfoort en Leiden) die de afgelopen jaren nauw met de sector hebben samengewerkt om een Aziatische koksopleiding op te zetten.

Gelet op dit feit heeft VCHO met het ROC Amersfoort en het ROC Leiden afgesproken dat wij een stap terugzetten. In plaats van een volwaardige opleiding zullen beide scholen vanaf september 2016 een keuzedeel Aziatische keuken aan hun leerlingen introduceren. De voorbereidingen zijn momenteel gaande.

2.2 Koninklijke Horeca Nederland (KHN): opleidingen voor de Aziatische horeca

Conform de afspraken binnen het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN opleidingen voor de Aziatische horeca opgezet. Met opleidingspartners SVO vakopleiding food, Horeca Stichting Nederland en Education Works ontwikkelde ze de onderstaande trainingen.

2.2.1 Training Nasi-Bamikok

Met SVO vakopleiding food zette KHN de training Nasi-Bamikok (spoor 2) op. De training is een korte, intensieve en laagdrempelige training waarbij twee praktijkdocenten (Aziatisch én Nederlands) deelnemers de basisvaardigheden voor in de Aziatische keuken aanleren. Hierbij schenken de docenten tevens aandacht aan de Aziatische cultuur. Deelname aan de training is sinds september 2014 mogelijk. De eerste lichte deelnemers heeft inmiddels examen gedaan en een certificaat behaald. Via diverse kanalen (informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten, informatiebrochures (Nederlands en Chinees), persberichten en video's (eveneens tweetalig) informeert KHN Aziatische horecaondernemers structureel over deze training. KHN heeft dit half jaar geen cijfers uitgevraagd bij de opleider over deze opleiding, omdat het UWV dit al doet.

2.2.2 Leermeestertraining / Coach in de Aziatische keuken

Naast de reeds bestaande leermeestertraining heeft KHN in samenwerking met HSN de training Coach Aziatische keuken (spoor 3) opgezet. Voor deze laatste training heeft KHN tweetalige instructiekaarten met foto's samengesteld. De training is opgezet voor met name de "kleine werkgever" die de Nederlandse taal nog niet goed beheerst. Bij voltooiing van de training en in combinatie met de taaltraining moet de deelnemer in staat zijn om aankomende koks te begeleiden/coachen. Via KHN worden voornamelijk leermeestertrainingen gevolgd omdat men de Nederlandse taal machtig is. Ook voor deze cursus geldt dat KHN dit half jaar geen cijfers heeft uitgevraagd bij de opleider over deze opleiding, omdat het UWV dit al doet.

2.2.3 Taaltraining Nederlands voor Aziatische horecamedewerkers

In samenwerking met Education Works ontwikkelde KHN een korte, intensieve taaltraining Nederlands welke sinds november 2014 beschikbaar is. Als basis gebruikt Education Works het boek Stap 1, Nederlands voor anderstaligen, maar legt hierbij de nadruk op spreekvaardigheid en specifieke horecavaktermen. KHN heeft informatiemateriaal samengesteld in het Nederlands en Chinees. Ook over deze training informeert KHN Aziatische werkgevers via diverse kanalen: informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten en informatiebrochures. Doordat er in de tussentijd ook andere aanbieders zijn van taaltrainingen zijn er na 1 april 2015 geen taaltrainingen via Education Works geweest.

3. Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca

VCHO, KHN en TRA dienen volgens het convenant bij te dragen aan het verbeteren van het imago van de Sector Aziatische horeca, onder meer door de sector aantrekkelijker te maken voor werkzoekenden, zittende werknemers, stagiairs en leerlingen aan MBO-opleidingen tot Aziatische koks.

Via de (sociale) media zijn alle drie de organisaties continue bezig met het verbeteren van het imago van de Aziatische sector.

3.1 Promotiefilm Aziatische horeca: 'De Bruisende Wereld van de Chinese Horeca'

Ter verbetering van het imago van de Aziatische horeca in Nederland en om het beroep Aziatische kok te promoten, heeft VCHO een promotiefilm gemaakt over de bruisende Aziatische horeca. Deze film laat zien hoe de Aziatische horeca zich in de afgelopen eeuw heeft ontwikkeld en een bijdrage heeft geleverd aan de economische en maatschappelijke ontwikkelingen in Nederland. Ook laat de film zien dat het beroep Aziatische kok een ambacht is. Deze film zal binnenkort via YouTube en sociale media bekend wordt gemaakt.

3.2 Hygiëncode

KHN heeft als codehouder van de hygiëncode horeca, na een intensief voorbereidingstraject, de nieuwe hygiëncode per 1 april 2016 gelanceerd. De promotiecampagne is op 1 januari 2016 van start gegaan. Voor de Aziatische horeca zijn speciale Aziatische bereidingswijzen als het bereiden van pekingeend en sushi zijn opgenomen in deze code. Het NVWA heeft de nieuwe hygiëncode geaccordeerd. KHN heeft de hygiëncode in drie talen uitgebracht: Nederlands, Chinees en Engels. Via bijeenkomsten en nieuwsbrieven informeren we onze Aziatische leden:

<https://www.khn.nl/nieuwsberichten/2016/02/bestel-de-hygiencode-in-de-webshop>

3.3 Hygiëne Werkboek HACCP

Om ervoor te zorgen dat de Aziatische restaurants kunnen voldoen aan de nieuwe hygiënewetgeving heeft VCHO, in samenwerking met andere horecaorganisaties, het praktische en voordelige Hygiëne-werkboek HACCP uitgebracht. Als een ondernemer dit handboek heeft en volgens de eisen aan keukenhygiëne die hierin beschreven staan werkt, dan voldoet het restaurant aan de nieuwe wettelijke normen.

4. Media

VCHO heeft sinds de ingang van het convenant Aziatische Horeca (1 oktober 2014) op verschillende wijze haar leden op de hoogte gehouden over het convenant en de daarbij horende voorwaarden.

4.1 VCHO: Media

Alle informatie over de GVVA aanvragen, opleidingstrajecten, inspanningen worden:

- om de drie weken geplaatst in de Chinese krant Asian News;
- digitaal via de mail verspreid;
- geplaatst op:
 - de VCHO website: www.vcho.nl ¹;
 - Facebook;
 - Twitter;
 - WeChat.

4.1.1 Krant Asian News

Om de drie weken worden berichten, zowel de Nederlandse versie als de Chinese vertaling, geplaatst in Asian News. Enkele voorbeelden van de nieuwsbrieven zijn terug te vinden in de bijlage.

4.1.2 Digitale nieuwsbrief

Bij actuele onderwerpen worden de leden regelmatig door middel van digitale nieuwsbrieven op de hoogte gehouden.

4.1.3 Website

De website van VCHO wordt elke dag in de gaten gehouden en wanneer nodig al het nieuws geplaatst.

4.1.4 Facebook/Twitter

Op Facebook wordt herhaaldelijk informatie over het convenant in het Nederlands geplaatst. Ditzelfde geldt ook voor Twitter

4.1.5 WeChat

Ook op WeChat worden herhaaldelijk berichten geplaatst (zowel in het Nederlands als in het Chinees).

¹ Zie bijlage voor voorbeelden

4.2 KHN communicatieplan

KHN heeft een Aziatische horeca communicatiejaarplan opgezet en communiceert conform dit plan. Communicatiemiddelen die KHN inzet zijn: gepersonaliseerde digitale nieuwsbrieven (2x per maand; ruim 1100 emailadressen van Aziatische ondernemers), KHN website (www.khn.nl/aziatischehoreca), en artikelen in Chinese kranten (tweemaandelijks). In de bijlage zijn enkele voorbeelden van een nieuwsbrief en artikelen in de China Times bijgevoegd (vanaf pagina 38).

De inhoud van het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN samengevat in een overzichtelijke factsheet: www.khn.nl/factsheet-convenant-aziatische-horeca .

5. Voorlichtingsbijeenkomsten

5.1 Informatiebijeenkomsten VCHO

Regionale Themabijeenkomsten



In april organiseerde VCHO vier regionale themabijeenkomsten, namelijk in Eindhoven, Assen, Zwolle en Naaldwijk. In totaal hebben bijna 200 ondernemers deelgenomen aan de bijeenkomsten. Tijdens deze bijeenkomsten werd aandacht besteed aan verschillende onderwerpen.

Allereerst gaf de NVWA uitleg over de inspecties die de NVWA uitvoert. Vervolgens informeerde Bureau de Wit de ondernemers over de nieuwe hygiënewetgeving. Daarna besprak Arend van Rosmalen van Mynta Law enkele vragen die hij regelmatig van ondernemers heeft gekregen, zoals de invloed die een boete kan hebben op een GVVA-aanvraag, de procedure die gevolgd kan worden bij een afwijzing van de vergunning, en hoe de kok na 5 jaar óf de arbeidsvrije status óf een verblijfsvergunning voor onbepaalde tijd kan krijgen, als hij een arbeids- of verblijfs gat heeft opgelopen.

Daarna kwam de directeur van VCHO, Liping Lin, aan het woord. Zij vertelde hoe VCHO het afgelopen halfjaar haar best heeft gedaan om aan de eisen in het convenant voor de Aziatische horeca te voldoen, en dat dit ook gelukt is. Ze vraagt iedereen om hun best te doen om aan de convenanteisen te voldoen, zodat de sector een sterke positie heeft bij de onderhandelingen met de overheid voor een nieuwe regeling na het huidige convenant.

Tot slot zorgden Van der Moolen Foodgroup en Rational voor de lunch. Alle ondernemers genoten van de verschillende gerechten en konden met de adviseurs van Rational en Van der Moolen Foodgroup de mogelijkheden voor hun eigen restaurant bespreken. Ook konden de ondernemers een bezoek brengen aan de verschillende standhouders: Liroy, Mynta Law, Kleijweg Advocaten, AK Saldo, JP Dranken, Asia Gastronomica, Main Energie, Countus, Diversey en Chinese Koks.

5.2 Informatiebijeenkomsten KHN

KHN organiseerde op 9 november 2015 een landelijke themabijeenkomst / inspiratietour waaraan 50 Aziatische ondernemers deelnamen. De onderwerpen op de agenda: o.a. Convenant Aziatische horeca en de daaraan verbonden voorwaarden, trends & ontwikkelingen in de Aziatische keuken.

6. Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca

(1 okt. 2015 - 1 apr. 2016)) versie: 1 mei 2016)

De Aziatische Horeca heeft een enquête opgesteld over de uitvoering van het convenant Aziatische horeca voor de Aziatische horecaondernemers, en de aanvullende voorwaarden voor de werkgever waarop deze betrekking heeft op. De volgende resultaten zijn gehaald uit 221 ingevulde enquêtes. *

VCHO, KHN en TRA tellen samen ± 1500 leden. De respons is 14,7%.

Vraag: heeft u sinds 1 oktober 2015 niet vergunningplichtige NL/EU-werknemers in dienst genomen voor een keukenfunctie voor een periode van minimaal een jaar?

Ja: 265 keukenpersoneelsleden, door 139 bedrijven

Nee: 82 bedrijven

Het aantal duurzame dienstverbanden

Voltijd: 187 personen/duurzame dienstverbanden.

Voltijd tijdelijk in dienst: 21 personen/2 duurzame dienstverbanden. (Het aantal volledig gewerkte maanden naar beneden afgerond, gedeeld door 12 maanden).

Deeltijd: 49 personen/22 duurzame dienstverbanden (Het aantal uren per week bij elkaar opgeteld van alle keukenpersoneelsleden die deeltijd werken, gedeeld door 38 uur).

Deeltijd tijdelijk in dienst: 6 personen/0 duurzame dienstverbanden. (Het aantal gewerkte uren van deze 6 personen bij elkaar was te weinig om samen ook maar 1 duurzaam dienstverband te vormen).

Het totale aantal duurzame dienstverbanden: 211

*Behalve de bovengenoemde cijfers, zijn er 6 bedrijven die samen 12 mensen in dienst hebben genomen, waarvan de gegevens niet compleet waren. Deze hebben wij daarom niet meegeteld.

7. Conclusies

Collectieve inspanningen Aziatische Horeca

1) Het aantal duurzame dienstverbanden

139 werkgevers hebben sinds 1 oktober 2015 **265** werknemers met een NL/EU-paspoort of met de status Arbeidsvrij voor een keukenfunctie in dienst genomen. Dit komt neer op **211** duurzame dienstverbanden.

Volgens het convenant dient de sector in het 3e halfjaar 187 duurzame dienstverbanden aan te gaan, en de sector heeft in deze periode het aantal ruimschoots overschreden met 211 duurzame dienstverbanden.

2) Het aantal opleidingstrajecten

- Cursus Praktijkbegeleider: **147** personen hebben een certificaat behaald.
- Cursus Nederlands: **197** personen hebben een certificaat behaald.
- Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK): **249** werknemers hebben de BAK voor 1 april 2016 gevolgd, waarvan 157 hun certificaat voor 1 april hebben behaald. De overige 92 hebben wegens beperkte examineringscapaciteit van Bureau HTM of een openstaande rekening bij Bureau HTM het certificaat pas in april en mei 2016 ontvangen.

Volgens het convenant dient de sector in het 3e halfjaar **375** opleidingstrajecten te hebben gerealiseerd, waarvan tenminste **225** trajecten spoor 2. Met het aantal gerealiseerde opleidingstrajecten van 593 heeft de sector ruimschoots aan de convenantvoorwaarden voldaan.

中歐公會是專門為華人餐飲業服務的雇主組織

經濟優惠 免費諮詢 法律援助 維護利益



中歐公會
chinese
horeca

VERENIGING CHINESE HORECA Ondernemers

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHAARTIG MINDER KOSTEN

大幅降低啤酒采购价格!

据调查,许多中国餐馆的啤酒进货价格都较高。因此,中欧公会联手MEV公司,作为中欧公会会员和非大牌啤酒厂家(如 Heineken, AB InBev, Carlsberg, 和 Bevolut)达成采购协议。MEV是一家分析酒水订购合同和与酒水供应商进行谈判的专业公司,尤其擅长于啤酒采购谈判。

如何操作呢?
如果您是有意参加此次采购项目,请完整填写表格 "Bevolutcontract Gemeentelijk Inkoop CMO" 并发送至我们。我们将收集所有信息。之前MEV将与您进行初步会议并为您提供详细的啤酒采购协议。由于中欧公会旗下有逾2000名会员,因此该协议的订定量应该超过十亿瓶啤酒。所以可以得到的折扣,是作为中欧公会的一员所获得的优惠。



此活动旨在为会员提供什么服务?
降低您现有的啤酒采购价格,此活动将为您节省高达40%的啤酒采购费用!

中欧公会携手MEV作为您提供:
 * 中立咨询
 * 高度透明
 * 无效果无报酬
 * 大大降低啤酒采购价格

您可以从现有的啤酒供应商处得到更多的折扣。如果您其他供应商价格合适,您也可以选择其他供应商。

如何参加此项目呢?
如果您想参加此次采购项目,请联系我们以索取申请表格。在您需要填写表格,请尽快发送给我们。这样我们就可以尽早开始谈判,您也可以尽早享受到啤酒带来的利益。如果您有任何疑问,请联系我们 info@vcho.nl 或者 020-34582202 与我们联系。

基础厨师培训速成班

您可能已经通过媒体了解到荷兰三和工业部部长Aascher对中国餐饮业在过快的数月里没有让员工参加基础厨师的培训提出了批评。Aascher表示,如果中餐馆不在短期内改正过来,他将会采取行动。

虽然中欧公会认为部长说的很对,但是,我们餐饮业必须在这方案要有共识。根据协议要求,在2015年10月1日之前,要有200人参加并完成基础厨师的培训。到目前为止,实际参加者的数目不超过40。如果我们不采取行动,协议的生命就会很危险。

为此,中欧公会与Bureau HTM协商,在近期开设3个星期基础厨师培训速成班。参加的形式可以在3周内完成课程,得到文凭,从而得到协议的认可。

培训对象: 餐厅厨房的工作人员或候选人
培训价格: 中欧公会会员价格为€900, 非会员价格为€850。
培训日期:
 11月30日, 课程一 12月21日, 大理论和考试

如果您想参加速成班,请通过 www.bureauhtm.nl 报名!
 请联系 Bureau HTM op 020 - 337 45 01.



现在成为我们的会员, 您可以马上得到会员经济利益!

- 中欧公会 (VCHO) 是荷兰中餐业最大的行业组织,目前拥有3000名会员。会员主要分布在餐饮业, 餐饮业和酒店业的华人老板组成。我们的宗旨是专门为中餐业从业的华人老板提供直接和间接的服务。此外,也有会员提供大量的经济优惠。
- 您也想得到公司的福利和经济优惠吗? 请加入中欧公会!
- 以下是中欧公会会员提供优惠的一些福利:**
- Stijnro** 中欧公会会员通过Stijnro订餐,可得到500种中餐菜品的最多的其他的优惠,平均优惠有2%左右。
 - 月Tosco-Total-Finzone** 的加油优惠中会员优惠每升加满可节省11分。如租STW, 在高速公路上也一样有效。
 - Duna, Sana TV/Videorec** 中欧公会会员购买Duna 17%, Sana 14.5%和Videorec电视拥有17%的折扣。
 - CCV** 向会员提供每次交易为4.5分的服务,普通餐馆需要支付的每次交易至少是5.5分。此外,购买机票也有15%的折扣。
 - EMS** 向会员提供信用卡会员优惠。Mastercard和Visa只需支付1.2%的费用。
 - 中欧公会与Maternergie合作,您的电费使用一年可节省至12%, 约1,200欧元左右。
 - NL Brandbeveiliging** 专门为中欧公会的会员,提供报警灭火器,应急照明灯/或消防避难梯的优惠。这些产品的产量多,价格便宜!
 - Bureau de Vrij** 向中欧公会提供12%的税务服务折扣。如果您的餐馆Bureau de Vrij是合作,卫生局就不会再来您的餐馆检查。卫生局每周Bureau de Vrij是前三天的,得到中央卫生局认可的专业对食品安全和质量及厨房卫生监督和检查的机构。
 - Sita** 过站优惠,您可获得比非会员价格至少10%的优惠。
 - AK Bakdo** 为您提供优惠的工资单。制作每月工资单€5.00 / 每个工人(一般为€11.), 报账餐饮业CAD, 报工资单€2.50 / 每个月。
 - 让您的客人使用自己餐馆的手机应用程序。例如订位, 订餐, 送外类和接收订单等。种种方便的功能, 让您的管理更简单! 特别推荐给中欧公会会员优惠, 购买价格25% 的折扣!
 - 中文社会正生手机, 会员22欧元/年, 非会员35欧元。
 - 医疗保险 中欧公会会员提供7% 的基础保险和10% 的折扣。如果您已使用其他的医疗保险您每个月可以节省加入本会的折扣。
- 想了解更多优惠, 请上我们的网站: www.vcho.nl。如有问题, 请联系我们, 或您与我们联系, 电话: 020 - 34582202 或邮箱 info@vcho.nl。

2015年亚洲餐饮协议规定的培训课程

名称	对象	价格	联系方式	组织	说明
高级亚洲厨师培训 Baanopleiding Aziatische koken	大小餐馆	会员: € 600,- 非会员: € 800,-	Email: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUR EAU HTM	如果您的员工在培训后得到文凭, 您就符合了亚洲协议对大餐馆老板的要求。
厨师培训 Praktijkbegeleider	小餐馆	会员: € 325,- 非会员: € 425	Email: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUR EAU HTM	如果您参加了此培训和理论课程, 那么你就符合了亚洲协议对小餐馆老板的要求。您也可以让您的另一位雇员上此二门课程, 如果您的荷兰语已经很好的话。
荷兰语课程 Cursus Nederlands	小餐馆	会员: € 300,- 非会员: € 450,-	Email: info@vcho.nl Tel: 020 - 3458202 Web: www.vcho.nl	VCHO	如果您参加了此培训和厨师培训的课程, 那么您就可以符合了亚洲协议对小餐馆老板的要求。您也可以让您的另一位雇员上此二门课程, 如果您的荷兰语已经很好的话。

备注: 小餐馆: 4级以上的厨师不超过2名 | 大餐馆: 4级以上的厨师超过2名 | 如有问题, 请电话020-34582202

有关HTM培训证书的颁发

最近一段时间, 培训机构Bureau HTM接到了很多关于从考试证书颁发申请时间过长的投诉。

所以, 我们和Bureau HTM就此进行了沟通。Bureau HTM说, 只有在交齐了所有作业和付款后, 学员才会收到证书。而不是所有学员都会按时交作业和付款。

而且, 因为Bureau HTM颁发的具有官方认证的证书, 所以考试结果一定要得到考试局审核后, 才能颁发证书。审核过程需要4-5周时间。之前, Bureau HTM才能将证书送到您手中。

因此, 学员您有必要在每两周内打电话给Bureau HTM查询证书, 为了保证您收到证书, 以下我们给您的一些建议:

- 尽早到点上课。这样您就不会觉得时间太紧张, 也不会导致耽误您每周上课的时间。
- 尽快交作业。
- 按时交学费。
- 按时交学费。而且尽快缴纳考试费用。
- 留意您的邮箱。Bureau HTM主要通过邮件和您联系。

如果您已经做好了以上几点, 那么您会在考试后的3周左右时间收到证书。如果您不知道, 请随时联系Bureau HTM (电话: 030-3374500) 或者中欧公会 (电话: 020-34582202)。



想了解更多优惠, 请上我们的网站: www.vcho.nl。如有问题, 请联系我们, 或您与我们联系, 电话: 020 - 34582202 或邮箱 info@vcho.nl。

劳工检查局 (Inspectie SZW) 将对亚洲餐馆进行更多检查

我们从可靠渠道了解到, 劳工检查局在最近这段时间将对亚洲餐馆进行比往常更多的检查。其原因可能是劳工检查局在2014年在亚洲餐馆进行了多起关于非法雇佣工人的调查。

劳工检查局首先会检查工时单。所以, 您一定要确保在餐馆里有所有员工的工时记录。

这个工时单是需要放在餐馆内的, 以便劳工检查局来检查时, 可以马上出示。如果您没有共有的工时记录, 您会收到€200的罚款。

这个国家规定的工时单是4.3条中明文规定的。所有的老板都必须以月为单位记录工时。如果您没有做到, 您将受到严重的罚款。每个人的罚款将从€200起。因此, 我们建议您尽快做好准备, 以免罚款。

如果您作为中欧公会会员的老板还没有相关工时单, 请联系我们, 我们可以提供给您一个工时单的模板。

微信相关资料

您想第一时间了解中餐业的消息吗? 您想第一时间得到中餐业的咨询吗? 那么请关注“中欧公会”官方微信平台

关注我们中欧公会官方微信如下:

- 方式一: 通讯录-公众号-添加“中欧公会”
- 方式二: 通讯录-扫一扫-扫描“中欧公会”
- 方式三: 微信扫一扫-扫描二维码




中歐公會是專門為華人餐飲服務業的雇主組織
經濟優惠 免費諮詢 法律援助 維護利益
VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS
MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES
MEER BELANGENBEWAARTIG MINDER KOSTEN

东方与西方厨艺的相遇



11月21日星期一，在Bureau HTM 2016年第一场，Wok De Maitre's的两位师傅带领的团队进行了东西方厨艺交流的工作坊。此间，荷兰和中国世界协会、Julius Jaegers、Van Bloemen、Alina Cornu、倪伟刚、胡耀升、周伟伦、吴曼廷夫妇上为大家带来展示了他们精湛的厨艺。
他们使用同样的食材，制作出了截然不同的、却又同样美味诱人的菜肴。这是东方与西方名厨的创意碰撞，也是东西方厨艺交流的成果。
他们使用同样的食材，制作出了截然不同的、却又同样美味诱人的菜肴。这是东方与西方名厨的创意碰撞，也是东西方厨艺交流的成果。
除此之外，在第一天的聚会中，董炳德还展示了手寿司、点心和茶点展示会，并进行了有关厨房卫生和现代厨房设备的讲座。
对于第二天活动的成功举办，我们要在此感谢所有的赞助商及其相关工作人员、董炳德的工作人员和所有参加活动的努力。

此次参与策划和组织的企业有：Vereniging Chinese Chef Kokor 荷兰中餐协会、Oriental City 领域俱乐部、Wok De Maitre's 协会、Kopje, Maai Energie, Poligon 实验室、Lee Eon Ezon 学校、Liyoo B.V., 3D GastroCook, Bureau HTM, Countus, Tic's a Delight 农场、Bocconet, China Taiping 中国太平保险、Bureau de wit, Lino, Gor Tech, Sijgro, National, Ray Martin, Winter Rader, Fortuna, Bier Import Nederland, Tomassen Duck-To B.V., Asian Chefs, Cathy Travel Service 国际旅行社。(排名不分先后)



申请工照时的一些常见问题

最近，我们注意到，一些餐厅的工照申请被拒绝。或者已有的工照被吊销。其中大部分的原因是餐厅在工照申请过程中没有遵守规定。根据工照法，只有严重的违规行为才会导致工照的吊销和延期，情节严重的违规行为包括：不遵守工照法的规定、不遵守工照法的规定、不遵守工照法的规定。
目前许多餐厅已经进行了上诉，也有餐厅已经进行了上诉。但是，UVV要求上高额罚款，罚款高达5000欧元。
如果您的工照申请由于违反工照法而被拒绝，请和我们联系，我们将为您提供帮助。我们将为您提供帮助。我们将为您提供帮助。
我们将为您提供帮助。我们将为您提供帮助。我们将为您提供帮助。

Bureau HTM 2016年培训时间安排和注意事项

新年伊始，对于想在2016年通过培训申请或者续领工照的餐厅老板们，请参考以下2016年Bureau HTM培训的时间安排。
请务必在工照到期前二个工作日提交材料。当一切准备就绪后，我们将根据您的申请，开始处理您的申请。请务必在工照到期前二个工作日提交材料。当一切准备就绪后，我们将根据您的申请，开始处理您的申请。请务必在工照到期前二个工作日提交材料。当一切准备就绪后，我们将根据您的申请，开始处理您的申请。

Table with 4 columns: 培训项目, 培训开始时间, 针对群体, 地点, 价格 (不含税). Rows include Praktijkbegeleider Chinese Restaurants, Speed Restaurant (Koken) (BAR), and 续领工照.

续领工照
Bureau HTM续领工照的步骤，包括填写申请表、缴纳费用、提交材料等。
只有“小餐牌”可以通过Praktijkbegeleider续领工照。
Bureau HTM续领工照的步骤，包括填写申请表、缴纳费用、提交材料等。
只有“小餐牌”可以通过Praktijkbegeleider续领工照。

现在成为我们的会员，您可以马上得到会员经济利益!

中欧公会致力于给餐饮行业带来经济利益。成为会员可享受CCV合作、Pin交易、会员卡交易、工资管理、税务福利、经济优势、会员福利、食品安全与卫生、保险、税务、AppThis Horeca等福利。
成为会员可享受CCV合作、Pin交易、会员卡交易、工资管理、税务福利、经济优势、会员福利、食品安全与卫生、保险、税务、AppThis Horeca等福利。

中 飲 公 會 是 專 門 為 華 人 餐 飲 業 服 務 的 症 主 組 織
 經 濟 觀 察 免 費 咨 詢 法 律 援 助 組 團 利 益

中 飲 公 會
 chinese
 horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS
 MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES
 MEER BELANGENBEWAARTIG MINDER KOSTEN

2016年Horecava亚洲馆，中西厨艺荟萃映像记

中 飲 公 會 在 新 年 之 初 迎 來 了 新 的 合 作 伙 伴 - 新 國 泰 旅 行 社。新 國 泰 多 年 來 均 為 我 們 的 特 約 和 佳 惠 的 服 務 專 為 華 人 的 旅 遊 和 好 評。現 在 作 為 中 飲 公 會 的 會 員，自 然 在 新 國 泰 旅 行 社 增 加 額 外 的 禮 遇 實 惠，您 可 在 更 低 的 價 格 上 再 獲 到 特 殊 的 會 員 折 扣。

新 國 泰 旅 行 社 聯 系 方 式：
 電 話：020 827 0037
 郵 箱：info@catoytravel.com
 網 站：http://catoytravel.com

2016年新版卫生手册

最新的卫生手册一书将在2016年4月1日出版。为了帮助餐饮业有关卫生法律规范，中饮公会与有关卫生法律协会合作，将在3月1日发行一本价格合理实用的卫生手册。这本手册不仅包含优惠(会员10欧，非会员15欧)，而且由局非常实用。所有餐饮业企业可以从2016年3月1日起通过公会网站www.vcho.nl，订购手册。中文手册也在3月1日发行。

办签证，订机票，会员享优惠!



免费塑料袋禁令

有关提供免费塑料袋的禁令从2016年1月1日起开始实施。由于重新实施的法规，现在存在很多关于此禁令的疑问与误解。在这里，我们对一些经常遇到的问题给予回答。

- 此禁令是否适用于外卖送餐者?
 是的。如果食物已经装了其他包装(如塑料盒)，那么塑料盒等包装的塑料袋是免费的。只有用于防止食物损害的塑料袋可以免费使用。
- 从哪里可以得到关于此禁令的链接与海报?
 如需要链接或海报，您可以通过以下链接从网站上订购(免费)：
www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/afval/vraag-cm-actwood/vcho-proti-plastic-toespraak-65616
- 塑料袋收费了，钱(VAT)要怎么算?
 塑料袋和普通物品一样，税率为21%。例如，如果每个塑料袋您向客人收费10分，那么10分中的2分就是您要交的附加税，其余8分就可以留存自用。
- 我可以把塑料袋包含在食物价格里吗?
 您可以在菜单或者菜单上写塑料袋包含在食物价格里。但是，塑料袋的收费必须单独体现在小票上的。
- 从哪里可以得到关于此禁令的最新信息?
 荷兰政府的官方网站提供了一条免费热线，020 773 1113，以供荷兰所有商家进行咨询关于免费塑料袋禁令的问题。此免费热线开放时间为周一至周五8:00 - 22:00，周六则从9:00 - 18:00。



Bureau HTM 2016年培训时间安排和注意事项

新年伊始，对于想在2016年通过培训来申请或者证明工作的餐厅老板们，请参考以下2016年Bureau HTM培训时间安排进行详细安排。

一般来说，您至少要在工牌到期前三个月提交材料，而一项培训在一切顺利的前提下，从开始到拿到证书大概需要8到10周时间。所以请第一时间提交安排好一切事宜，及时缴纳培训费用和上交作业，并在报名培训时正确填写收据地址和电子邮箱地址，以免无法收到录取或后续材料。

根据Convenant(集体劳工协议)，到2016年4月1日，餐厅餐厅需要时225名荷兰或欧盟员工进行培训，但最多参加240人。但是到目前为止只有近50人报名参加了B2B的培训。如果这次再无法达标，那么就要到餐饮业未来三年没有完成劳工协议中要求的了，这将比餐饮业企业在下一份劳工协议中的培训中增加不得的境地。那么也意味着，在2016年12月1日之前，您必须要从欧盟国家申请新移民或者给您的欧盟雇员提供培训名额。所以，在这里建议大家，如果您有三或更多欧盟员工在您的餐厅工作，请积极提供培训名额。

2016年Bureau HTM 培训时间表

培训项目	培训开始时间	针对群体	地点	价格(不含税)
Praktijkopleiding Chinese Restaurants	2月4-5日	餐厅老板、经理、大厨等	Zaaks	中饮公会会员: € 350 非中饮公会会员: € 475
	2月4-5日			
	2月6-7日			
	2月22日			
	2月23日			
Speed Bakingopleiding Aziatische Bakkerij (SABK)	2月4日	餐厅(烘焙、糕点等)员工	Soerabaja Wien Almere Wien	中饮公会会员: € 600 非中饮公会会员: € 900
	2月4日			
	2月7-8日			
	2月20日			

- 注意事项：
 • Bureau HTM不接受网上报名，不接受电话、邮件、信件等其他任何形式的报名方式。
 • 各项培训的每个开课时间都有人数限制的，所以当您完成工牌前，请务必尽早提交、提交人必须清晰。此开课时间将不再接收报名。
 • 如有5人或以上的团体报名培训，Bureau HTM可以安排单独开课地点，为贵单位开课。
 • 开课时间有可能发生变化，如有出入，请以Bureau HTM网站上的信息为准。
 • 如过您选择Praktijkopleiding作为申请工牌的培训，您还需要再考一门荷兰语，两门都考过者，才可以申请工牌。荷兰语考试可以到中饮公会网站报名。
 • 只有“小厨房”可以通过Praktijkopleiding培训和荷兰语考试进行工牌申请或延期。
 • B2B的培训对于非完全性有或前，请务必尽早提交、提交人必须清晰。此开课时间将不再接收报名。(对于不需要工牌的欧盟三/非欧盟员工，请提前个别进行具体咨询。)
- 报名方式：
 • Praktijkopleiding或SABK，请访问Bureau HTM网站报名：
www.bureauhtm.nl
 • 如过您选择Praktijkopleiding作为申请工牌的培训，您还需要再考一门荷兰语，两门都考过者，才可以申请工牌。荷兰语考试可以到中饮公会网站报名：
www.vcho.nl
- 联系方式：
 • 如您有任何关于培训的问题，可通过电话020 3374 501 / 0113 700 036 向Bureau HTM咨询，或发邮件到 info@bureauhtm.nl。
 • 对于中饮公会会员，您也可以拨打中饮公会电话020 3453 332或者发邮件到 info@vcho.nl 对于培训项目或者工牌申请进行进一步咨询。



T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

中歐公會是專門為華人餐飲業服務的麻主組織
經濟優惠 免費諮詢 法律援助 維護利益
中歐公會 chinese horeca

邀請：2016年中歐公會地區講座即將在4月舉辦，歡迎您屆時參加！

在4月份，中歐公會將組織4個地區專題講座，請您在此處選擇您最感興趣的一個講座。會上，我們將向您介紹以下有關問題：
申請中國商務簽證的情況和策劃
亞洲餐飲業發展在2016年10月1日結束，到目前為止的運作情況如何？10月1日之後，將會有一個協約嗎？您的中國廚師在三年後不工作5年了，可中間有幾個月的工作，這個解釋到何時可以申請回國或延長居留期？
新的商務簽證
從4月1日起現有的衛生手冊將過期了。您到何時才能達到新的要求？亞洲餐館衛生方面發生的問題

如果我們這再無法達到，即將與亞洲餐飲業第三個半年沒有完成工作協議中的這項要求了。這不僅會給目前在這家工廠的廚師帶來危險，而且會使亞洲餐飲業在下一份工作協議的談判中處於更加不利的地位。因為，衛生手冊工程師Aascher在第三個半年沒有達到時，將向新國庫報告。如果亞洲餐館在這方面不達到，他會考慮採取法律行動。
為了居住工作協議，中歐公會及其他相關華人社團在一起聯合呼籲大家。如果您有申請或延期居留的需求，請儘速選擇BAK培訓，以滿足工作申請或延期居留。請您以此責任作為一種投資，以確保我們在10月1日之前對我們更有利的申請中歐商務簽證的申請。
為了確保在4月1日之前達到，中歐公會聯合其他華人社團和機構Bureau KTM也與政府。向所有在2月份參加過BAK培訓課程的餐館提供3月份特種價格：45歐（原價：會員60歐 / 非會員80歐）。請去國庫報告。

ANTWOORDKAART Regionale themadag/evenkomst 主題講座會報名表
姓名: _____ 電話: _____
地址: _____ 郵政編碼: _____
參加日期: _____

最新、最經濟且最實用的衛生手冊，現在起接受預約！
為了幫助亞洲餐館執行新衛生法規規程，中歐公會與其他餐飲業組織將聯合在2016年3月20日左右推出一本具有實用價值的衛生手冊。會員僅收10歐，非會員僅收20歐。
擁有此衛生手冊者，將根據其要求對廚房衛生，您就不會因衛生問題的檢查，而且，不會因沒有最新的衛生手冊而被罰款。
從現在起，您可以通過以下鏈接預約此手冊。手續辦妥之後，我們將寄給您新書。http://www.vcho.nl/hygieneoverzichtbaocp/
關於此衛生手冊，如果您有任何疑問，請撥打以下電話進行諮詢：020 - 34 52 202。

為了您餐館現在和將來的生存和發展：請參加3月份的BAK培訓！
3月份的BAK培訓：價格更低，選擇更多！
第三工作協議規定，餐館餐館可以從2014年10月1日起，從中國或亞洲其他國家申請新廚師來華工作。然而，每年亞洲餐館主需要提交一定數量的申請給荷蘭政府。在過去半年，也從2015年10月1日到2016年4月1日，亞洲餐館需要對225名廚師或助理員工提交申請。目前為止共有近90名報名參加了BAK的培訓。
如果您打算參加其中的一個講座，請您填寫附上的報名表。中歐公會會員可以免費參加專題講座。非會員的參加費每位每位是2歐（包括午餐）。您將填寫好的報名表與我們，您就可見此份邀請請參加講座。

BAK 2016年3月份培訓時間表
培訓課程 課程日期 培訓地點 考試日期
Bakopleiding 3月20日 海牙 4月2日
Inkubatie BAK (BAK) 3月22日 海牙 4月2日



詳解音樂稅Buma & Sena 和電視稅Videma

當您在餐館播放音樂或電視節目時，在一般情況下，您無需交稅。音樂稅則由Buma & Sena，電視稅則由Videma。下面，我們就對這些稅務進行進一步解釋。
什麼是在Buma & Sena?
一首音樂作品的完成需要多方努力的。Buma & Sena是為了保護作曲家、詞曲作者、音樂出版商和表演者的利益，以確保音樂創作者的利益。
此稅款有效期限至作者死後70年。
什麼是在Sena?
Sena是為了保護演唱者、制作者、唱片公司、或音樂作品的利益而設立的。音樂的錄製期限為50年。
什麼是在Videma?
Videma與Buma & Sena有一定相似之處。Buma & Sena是關於音樂作品的稅，而Videma則是關於電視節目制作者的利益。如果您在餐館播放電視節目，則必須支付Videma。如果您播放的是外國頻道，則不需要支付Videma。
其中也有一個特例：如果您在餐館播放廣播電台，無論通過任何國家的廣播，您無需支付Videma。
中歐公會會員可以獲得什麼樣的稅務?
餐館播放Buma & Sena或Videma的稅，中歐公會會員可以在已經繳納的稅中再得到15%的稅務折扣。Buma可以獲得15%的折扣，Sena 25%，Videma 25%。餐館主或餐館主是電視台的會員。每年三月協定。您將從餐館從中歐公會發出的已經打折了的稅務單。而不是從Buma、Sena或Videma。這部分將由餐館主代收，然後再分別支付給相應的公會。
請注意：如果您選擇將下一年Buma或Sena的折扣，則需要在每年12月1日通知我們。否則在下一年將

加入中歐公會，即刻享會員服務與優惠！

中歐公會致力於協助在荷蘭餐館華人企業家尋求最大成功，與此同時，中歐公會也致力於協助華人餐館在荷蘭市場中與本地商會競爭。
作為中歐公會的會員，您可以享受到多種服務與優惠。其中主要服務包括：
第一線諮詢服務
餐館有非常豐富的中歐公會工作人員，從周一到周五，早上9點到晚上7點，為您提供全天候、多語言的第一線諮詢服務（荷蘭語、英語、普通話、粵語）。
法律與稅務協助
中歐公會與律師事務所和會計事務所合作，為會員提供法律與稅務諮詢；也可為會員提供會計師、會計師、稅務師。
維護利益
作為華人餐館企業家利益保護的組織，中歐公會與荷蘭政府、移民局、衛生局和稅務局（保持良好）的溝通和聯繫。您可以與中歐公會會員提供有關政府法規、近期政府行政舉措；您可以在需要時，與政府內部溝通，以確保華人企業家的利益。
經濟挑戰
中歐公會與多家商業機構保持密切的聯繫。作為中歐公會會員，您可以從這些商業機構獲得經濟挑戰。
會員可獲得的經濟優惠主要服務如下：
諮詢 - Buma & Sena
中歐公會會員在Buma & Sena上可獲得15%的稅務折扣。中國客戶有25%以上的稅務。您在Buma & Sena客戶身份與中歐公會的會員身份同時進行。
F-交易 - CGV
中歐公會與CGV合作，由會員

服務方式：
請下郵件或親臨本寫字樓，並通過以下方式來函給我們。
郵件：info@vcho.nl
傳真：020-3452201
服務方式：
如果您有任何關於培訓的問題，可通過電話020 3374 500 / 020 760 056 向 Bureau KTM諮詢，或電子郵件 info@bureau.ktm.nl。
中歐公會會員可以直接撥打中歐公會電話020 3452 202或發送郵件到 info@vcho.nl 對申請項目或工作協議進行進一步諮詢。
Bak 2016年3月份培訓時間表
培訓課程 課程日期 培訓地點 考試日期
Bakopleiding 3月20日 海牙 4月2日
Inkubatie BAK (BAK) 3月22日 海牙 4月2日
報名方式：
請下郵件或親臨本寫字樓，並通過以下方式來函給我們。
郵件：info@vcho.nl
傳真：020-3452201
服務方式：
如果您有任何關於培訓的問題，可通過電話020 3374 500 / 020 760 056 向 Bureau KTM諮詢，或電子郵件 info@bureau.ktm.nl。
中歐公會會員可以直接撥打中歐公會電話020 3452 202或發送郵件到 info@vcho.nl 對申請項目或工作協議進行進一步諮詢。
Bureau KTM也與政府。向所有在2月份參加過BAK培訓課程的餐館提供3月份特種價格：45歐（原價：會員60歐 / 非會員80歐）。請去國庫報告。
加入中歐公會，即刻享會員服務與優惠！
Bak 2016年3月份培訓時間表
培訓課程 課程日期 培訓地點 考試日期
Bakopleiding 3月20日 海牙 4月2日
Inkubatie BAK (BAK) 3月22日 海牙 4月2日
報名方式：
請下郵件或親臨本寫字樓，並通過以下方式來函給我們。
郵件：info@vcho.nl
傳真：020-3452201
服務方式：
如果您有任何關於培訓的問題，可通過電話020 3374 500 / 020 760 056 向 Bureau KTM諮詢，或電子郵件 info@bureau.ktm.nl。
中歐公會會員可以直接撥打中歐公會電話020 3452 202或發送郵件到 info@vcho.nl 對申請項目或工作協議進行進一步諮詢。

T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

Oktober



Spoedcursussen Basisopleiding Aziatische Keuken

Zoals u wellicht al via de media heeft vernomen, is minister Asscher van Sociale Zaken niet tevreden met de scholingsinspanning van de Chinese horeca, omdat afgelopen maanden te weinig ondernemers mensen hebben gestuurd naar de basiskok opleiding. Asscher dreigt het convenant te stoppen als er niet snel verbetering komt.

Hoewel VCHO de reactie van Asscher buitenproportioneel vindt, moet het aantal cursisten van opleiding basiskok **snel** omhoog. Want volgens het convenant dienen er voor 1 oktober 2015 tenminste 250 cursisten deel te hebben genomen aan de opleiding basiskok. Het gerealiseerde aantal deelnemers bedraagt echter tot heden niet meer dan 40. Als wij geen actie gaan ondernemen, loopt het voortbestaan van het convenant in gevaar.

Daarom heeft VCHO Bureau HTM gevraagd om drie spoedcursus Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK) te organiseren. In plaats van de twee maanden die de cursus normaal gesproken duurt, kunt u nu een spoedcursus volgen van maar drie weken! Hiermee voldoet u ook aan de eisen van het convenant.

VCHO ledenprijs: € 600,-

Niet-ledenprijs: € 800,-

Doelgroep: medewerkers bij grotere Aziatische horecabedrijven

Geplande startdata:

VOL 19 oktober: les 1 9 november: masterclass en examen

VOL 2 november: les 1 23 november: masterclass en examen

VOL 16 november: les 1 7 december: masterclass en examen

30 november: les 1 21 december: masterclass en examen

Meld u dus snel aan op www.bureauhtm.nl ! Voor extra informatie kunt u altijd contact opnemen met Bureau HTM op 038 – 337 45 01 of via info@bureauhtm.nl

November



Afgeven van diploma door Bureau HTM

De laatste tijd wordt Bureau HTM regelmatig geconfronteerd met klachten dat het te lang duurt voordat de diploma's worden afgegeven.

We hebben hierover contact gehad met Bureau HTM. HTM geeft aan dat het diploma pas kan afgegeven worden nadat alle huiswerkopdrachten zijn ingeleverd en de factuur is betaald. Niet alle cursisten leveren het huiswerk en betalen de factuur op tijd.

Verder heeft Bureau HTM te maken met het examenbureau, omdat zij officiële diploma's afgeeft. Het examenbureau moet namelijk het examen evalueren. Na het maken van het examen duurt het hierdoor 4 tot 5 weken voordat de cursist het diploma krijgt toegestuurd.

Het heeft dus geen zin om korter dan 5 weken nadat u het examen heeft afgelegd te bellen met Bureau HTM met de vraag waar het diploma blijft! Wat wel helpt is het volgende:

- Ruim op tijd beginnen met voldoen aan de voorwaarden en u dus ruim op tijd inschrijven voor de cursus, zodat u niet in tijdnood komt te zitten;
- Zo snel mogelijk de huiswerkopdrachten inleveren;
- Facturen niet kwijt raken en zo snel mogelijk betalen;
- Uw mail goed in de gaten te houden. Bureau HTM communiceert hoofdzakelijk via de mail.

Als u de bovenstaande zaken goed heeft geregeld, zou u in principe 5 weken na het examen het diploma kunnen ontvangen. Indien dat niet het geval is, kunt u natuurlijk altijd contact opnemen met Bureau HTM (tel. 038-3374501, kies 1) of met VCHO (020-3458202).

December



Let op! Nieuwe loonnorm per 1-1-2016

Als u nu een aanvraag indient voor een nieuwe GVVA of een verlenging van een GVVA, dan moet u goed opletten dat u de lonen van 2016 invult. Dit zijn de lonen per 1-1-2016:

- Specialiteitenkok (niveau 4): minimaal € 1783,55 bruto per maand
- Souschef/allround kok (niveau 5): minimaal € 1988,05 bruto per maand
- Chefkok (niveau 6): minimaal € 2199,00 bruto per maand

In het afgelopen half jaar zijn er 54 van de 750 GVVA aanvragen niet gehonoreerd. Van deze 54 niet gehonoreerde aanvragen zijn er een aantal geweigerd omdat er niet het juiste loon op het aanvraagformulier en de loonstrook vermeld stond. Daarnaast zijn 24 aanvragen geweigerd omdat de koks niet in het bezit waren van de juiste diploma's, en tot slot werden 6 aanvragen geweigerd i.v.m. een onherroepelijke boete.

Maart



Voor het voortbestaan en de verdere ontwikkeling van uw restaurant: doe in maart mee aan de BAK!

BAK in maart: nog lagere prijs, nog meer keuze!

Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.

Als wij dit keer weer het quotum niet halen, zal de Aziatische horeca in het derde halfjaar de eisen van het convenant niet halen. Dit zal niet alleen risico met zich meebrengen voor de GVA koks die nu al in Nederland zijn, maar ook voor een nog lastigere positie zorgen tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet minister Asscher van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren.

Om het convenant te behouden, verzoeken VCHO en de overige Chinese verenigingen iedereen: als u een GVA gaat aanvragen of verlengen, kies dan zoveel mogelijk de BAK cursus om aan de aanvraag- of verlengingseisen te voldoen. Zie deze taak als een investering om de kans dat we na 1 oktober nog Chinese koks kunnen aanvragen te vergroten.

Om ervoor te zorgen dat dit doel voor 1 april gehaald wordt, zijn VCHO, de Chinese verenigingen en opleidingsorganisatie Bureau HTM tot een overeenkomst gekomen. Ieder restaurant dat zich in maart aanmeldt voor de BAK betaalt een speciale prijs: €450 (oorspronkelijk €600 voor leden, €800 voor niet-leden). Meld u dus nu aan!

BAK cursusdata maart 2016

Cursus	Cursusdatum	Locatie	Examendatum
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	4 maart	Amsterdam	18 maart
	11 maart	Rotterdam	21 maart
	11 maart	Deventer	21 maart
	14 maart	Maarssen	31 maart
	15 maart	Almere	5 april
	17 maart	Almere	7 april
	29 maart	Weert	19 april

Aanmelden

Meld u aan door **dit formulier** in te vullen en terug te sturen via:

E-mail: info@vcho.nl

Fax: 020-3458201

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM

U kunt ook direct contact opnemen met VCHO via telefoon (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Instructiefilms over meest voorkomende tekortkomingen in Aziatische restaurants

VCHO is blij dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) de Aziatische ondernemers ondersteunt bij het verbeteren van hun keukenhygiëne door zes korte instructiefilmpjes. In de films worden de juiste handelingen voor de zes meest voorkomende tekortkomingen in de Aziatische restaurants getoond.

Voorbeelden VCHO Nieuwsbrief per e-mail
(alleen voor leden)

FEBRUARI

19

Bestel nu het nieuwste, voordeligste en meest praktische Hygiëne-werkboek!

FEBRUARI

19

最新、最经济且最实用的卫生手册，现在起接受预购！



Om ervoor te zorgen dat horecabedrijven, dus ook de Aziatische restaurants, kunnen voldoen aan de nieuwe hygiënewetgeving zal VCHO in samenwerking met andere horecaorganisaties rond 15 maart 2016 een praktisch, voordelig Hygiëne-werkboek uitbrengen. Voor leden zal dit €10,- kosten, voor niet-leden €20,-.

为了帮助亚洲餐馆执行卫生法规规定，中饮公会与其他餐饮业组织将联合在2016年3月15日左右推出一本具有实用价值的卫生工作手册。会员价格10欧，非会员价格20欧。

Met behulp van dit werkboek kunt u op eenvoudige wijze de HACCP-beginselen toepassen en voldoet u aan de nieuwe wettelijke eisen. U zult dan ook geen boete krijgen voor het niet in het bezit hebben van een nieuw hygiëneboek.

拥有此卫生工作手册，并根据其要求做好厨房卫生，您就可以通过卫生局的检查，而且，就不会因为没有新的卫生手册而被罚款。

Vanaf nu kunt u het Hygiëne-werkboek bestellen door **dit formulier** in te vullen en naar ons op te sturen per e-mail of fax.

从现在起，您可以通过填写**此表格**预购此手册。表格填好后，请通过**邮件或传真**发回中饮公会。

Mocht u nog vragen hebben, dan kunt u telefonisch contact met ons opnemen via 020 - 34 58 202.

关于此卫生手册，如您有任何疑问，请拨打以下电话进行咨询：020 - 34 58 202。

FEBRUARI
22

Op 1 oktober loop het
convenant af. Het
hangt van u af of de
Chinese koks blijven!

Voor 1 april a.s. nog 145 aanmeldingen nodig
voor de Basisopleiding Aziatische Keuken
(BAK)



Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. **Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.**

Als dit quotum nu niet gehaald wordt, zal de Aziatische horeca de eisen van de overheid voor de 3^e keer niet volbrengen, en zullen wij het tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant nog lastiger krijgen. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet de minister van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren. Dit betekent ook dat het na 1 oktober 2016 nog moeilijker

FEBRUARI
22

10月1日劳工协议到期，亚洲厨师将何去何从，由你决定！

到2016年4月1日，还需要145位亚洲厨师培训证书(Basisopleiding Aziatische Keuken)持有者



荷兰劳工局规定，亚洲餐馆可以从2014年10月1日起，从中国或亚洲其他国家申请厨师来荷兰工作，但是，每半年亚洲餐饮业需要提供一定数量的培训机会给荷兰或欧盟员工。在这个半年，也就是从2015年10月1日到2016年4月1日，亚洲餐厅需要对225名荷兰或欧盟员工提供培训（BAK - 亚洲基本厨师培训）。但是，到目前为止只有80人报名参加BAK的培训。

如果我们这次再无法达标，那将是亚洲餐饮业第三个半年没有完成劳工协议中的这项要求了，这将让亚洲餐饮业在下一轮劳工协议的谈判中陷于更加不利的境地。荷兰劳工部部长在我们第一个半年没有达标时，就向新闻媒体表示，如果亚洲餐馆在这方面得不到改进，他会考虑提前取消协议等收紧政策。

zal worden om koks uit niet-Europese landen naar Nederland te halen of hun GVVA's te verlengen.

Als het aantal trainingen door Nederlands of Europees personeel voldoet aan de eisen, zal de Aziatische horeca een sterkere positie hebben tijdens de onderhandelingen voor een nieuw convenant. Ook wordt de kans nog groter dat een werkvergunning wordt afgegeven voor een langere tijd. **Daarom geeft VCHO samen met andere gerelateerde organisaties het volgende advies: kies er bij het aanvragen of verlengen van een GVVA voor om uw Nederlands of Europees personeel de BAK aan te bieden om zo aan de eis van de overheid te voldoen. Laten we ons samen sterk maken voor een betere toekomst voor de Aziatische horeca!**

De recentelijke BAK cursusdata:

Begindatum	Doelgroep	Locatie	Prijs (excl. BTW)
1 maart	Restaurantpersoneel (uit Nederland, Europa of niet-vergunningplichtig)	Weert	VCHO-lid: € 600
15 maart		Almere	Niet-lid: € 800
29 maart		Weert	
11 april		Ewijk	

Wanneer u zelf een groep van 8 of meer cursisten kunt verzamelen, kan Bureau HTM ook in uw eigen restaurant de training verzorgen.

Aanmelden

Voor zowel de cursus Praktijkbegeleider als de BAK kunt u zich aanmelden op de website van Bureau HTM:

www.bureauhtm.nl

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM.

VCHO-leden kunnen voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA ook telefonisch (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl contact opnemen met VCHO.

2月10日, 劳工部部长再一次向亚洲餐饮业发出警告。在警告信中又一次提及由于对于荷兰和欧盟员工的培训数量不足, 劳工协议岌岌可危, 从亚洲招聘厨师面临着再一次被全面停止的可能。这样的情况是非常不利于我们正在进行的与劳工部关于下一份劳工协议的谈判的。

如果在对于荷兰或欧盟员工的培训数量上, 我们满足了要求, 那么亚洲餐饮业将在下一份劳工协议的谈判中占据有利地位, 而延长工照有效期的可能性也将更大。所以, 中饮公会及其他各相关团体在此一起建议大家, 如果您有申请或延期工照的需求, 请选择为您的荷兰或者欧盟员工提供培训

(参加BAK培训) 以满足工照申请或延期条件。让我们一起为了在荷亚洲餐饮业更美好的明天而努力!

BAK 近期的固定培训时间表:

培训开始时间	针对群体	地点	价格 (不含税)
3月1日	餐厅(荷兰, 欧盟或不要工照的)员工	Weert	中饮公会会员: € 600
3月15日		Almere	
3月29日		Weert	非中饮公会会员: € 800
4月11日		Ewijk	

只要您能组织8人以上的学员, Bureau HTM也可以在您的餐馆举办培训。

报名方式:

请通过Bureau HTM网站报名: www.bureauhtm.nl

联系方式:

如您有任何关于培训的问题, 可通过电话038 3374 501 /

0118 760 036 向Bureau HTM咨询, 或发邮件到

info@bureauhtm.nl.

FEBRUARI

26

Voor het voortbestaan en de verdere ontwikkeling van uw restaurant: doe in maart mee aan de BAK!



FEBRUARI

26

为了您餐馆现在和将来的生存和发展：请参加3月份的BAK培训！



BAK in maart: nog lagere prijs, nog meer keuze!

Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.

Als wij dit keer weer het quotum niet halen, zal de Aziatische horeca in het derde halfjaar de eisen van het convenant niet halen. Dit zal niet alleen risico met zich meebrengen voor de GVVA koks die nu al in Nederland zijn, maar ook voor een nog lastigere positie zorgen tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet minister Asscher van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren.

3月份的BAK培训：价格更低，选择更多！

荷兰劳工局规定，亚洲餐馆可以从2014年10月1日起，从中国或亚洲其他国家申请厨师来荷兰工作，但是，每半年亚洲餐饮业需要提供一定数量的培训机会给荷兰或欧盟员工。在这个半年，也就是从2015年10月1日到2016年4月1日，亚洲餐厅需要对225名荷兰或欧盟员工提高BAK - 亚洲基本厨师培训。但是，到目前为止只有近80人报名参加了BAK的培训。

如果我们这次再无法达标，那将是亚洲餐饮业第三个半年没有完成劳工协议中的这项要求了，这不仅会给目前在这里拿工照的厨师延期带来危险，而且会让亚洲餐饮业在下一份劳工协议的谈判中陷于更加不利的境地。因为，荷兰劳工部部长Asscher在我们第一个半年没有达标时，就向新闻媒体表示，如果亚洲餐馆在这方面得不到改进，他会考虑取消协议等收紧政策。

Om het convenant te behouden, verzoeken VCHO en de overige Chinese verenigingen iedereen: als u een GVVA gaat aanvragen of verlengen, kies dan zoveel mogelijk de BAK cursus om aan de aanvraag- of verlengingseisen te voldoen. Zie deze taak als een investering om de kans dat we na 1 oktober nog Chinese koks kunnen aanvragen te vergroten.

为了保住劳工协议，中饮公会及其他各相关华人社团在此一起联合呼吁大家：如果您有申请或延期工照的需求，请尽量选择BAK培训，以满足工照申请或延期条件。请把这个问题作为一种投资，以提高我们在10月1日之后有对我们更有利的申请中国厨师的可能性。

Om ervoor te zorgen dat dit doel voor 1 april gehaald wordt, zijn VCHO, de Chinese verenigingen en opleidingsorganisatie Bureau HTM tot een overeenkomst gekomen. Ieder restaurant dat zich in maart aanmeldt voor de BAK betaalt een speciale prijs: €450 (oorspronkelijk €600 voor leden, €800 voor niet-leden). Meld u dus nu aan!

为了促进在4月1日之前达标，中饮公会联合其他华人社团和培训机构Bureau HTM达成协议，向所有在3月份报名参加BAK培训课程的餐馆提供3月特殊价格：450欧（原价：会员600欧 / 非会员800欧），请大家踊跃报名。

BAK cursusdata maart 2016

Cursus	Cursusdatum	Locatie	Examendatum
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	1 maart	Weert	22 maart
	4 maart	Amsterdam	18 maart
	11 maart	Rotterdam	21 maart
	11 maart	Deventer	21 maart
	14 maart	Maarssen	31 maart
	15 maart	Almere	5 april
	17 maart	Almere	7 april
	29 maart	Weert	19 april

BAK 2016年3月份培训时间表：

培训课程	课程日期	培训地点	考试日期
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	3月1日	Weert	3月22日
	3月4日	Amsterdam	3月18日
	3月11日	Rotterdam	3月21日
	3月11日	Deventer	3月21日
	3月14日	Maarssen	3月31日
	3月15日	Almere	4月5日
	3月17日	Almere	4月7日
	3月29日	Weert	4月19日

Aanmelden

Meld u aan door [dit formulier](#) in te vullen en terug te sturen via:

E-mail: info@vcho.nl

Fax: 020-3458201

报名方式：

请下载并完整填写[此表格](#)，并通过以下方式发还给我们。

邮件：info@vcho.nl

传真：020-3458201

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM

联系方式：

U kunt ook direct contact opnemen met VCHO via telefoon (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA.

如您有任何关于培训的问题，可通过电话038 3374 501 / 0118 760 036 向Bureau HTM咨询，或发邮件到

info@bureauhtm.nl.

或者，您也可以直接拨打中饮公会电话020 3458 202或者发邮件到 info@vcho.nl 对于培训项目或者工照申请进行进一步咨询。

MAART

18

**Uitnodiging:
VCHO Regionale
Themabijeenkomsten
2016**

Geachte horecaondernemer,

VCHO organiseert in april vier regionale themabijeenkomsten. Graag willen wij u door middel van deze uitnodiging voor de regionale themabijeenkomst uitnodigen. Tijdens deze bijeenkomsten krijgt u informatie over de volgende onderwerpen:

Regeling koks uit China

Het Convenant Aziatische Horeca loopt op 1 oktober 2016 af. Hoe verloopt de procedure tot nu toe? Komt er nog een opvolging van het convenant? Hoe zit het met mijn kok die straks 5 jaar in Nederland werkt, maar wel met een verblijfsvergunning van enkele maanden zit?

Nieuwe regels keukenhygiëne

Vanaf 1 april 2016 is de huidige Hygiëncode niet langer geldig. Hoe zorgt u dat u wel kunt voldoen aan de nieuwe regelgeving? Wat zijn de meest voorkomende overtredingen van de Aziatische restaurants? Hoe kunt u er verbetering inbrengen? NVWA heeft 6 instructiefilms van de meeste voorkomende overtredingen gemaakt om de Aziatische restaurants te helpen bij de verbetering. Ook heeft VCHO in samenwerking met Nederlands Horeca Gilde een nieuw Hygiëne-werkboek HACCP ontwikkeld, om ervoor te zorgen dat u per 1 april voldoet aan de nieuwe hygiënewetgeving.

Wilt u antwoorden op deze vragen? Kom naar een van de onderstaande bijeenkomsten. Betrokkenen en deskundigen zullen uw vragen beantwoorden. Tijdens de bijeenkomsten kunt u ook een bezoek brengen aan de standhouders die hun producten en diensten aan u presenteren.

De data en de locaties van de bijeenkomsten zijn als volgt: [以参观各类有关公司的展台。](#)

MAART

18

**邀请:
2016中饮公会地区专题讲
座**

尊敬的餐饮业老板,

在4月份,中饮公会将组织4个地区专题讲座会,我们在此盛情邀请您参加其中的一个讲座会。会上,我们将向您介绍以下有关题目:

申请中国厨师或延期的现状和未来

亚洲餐饮业协议将在2016年10月1日结束。到目前为止的运作情况如何?10月1日之后,还会有一个协议吗?我的中国厨师在荷兰差不多工作5年了,可中间有几个月的空缺,这个厨师到时可以申请自由劳工或长期居留吗?

新的厨房卫生规定

从4月1日起现在的卫生手册将过期了。您到时如何才能达到新的要求?亚洲餐馆卫生方面经常发生的问题是什么?我们又怎样可以来改进这些缺陷呢?荷兰卫生局在会上会播出6个指导短片,专门指导我们如何正确打扫卫生。

此外,中饮公会与荷兰有关机构合作,专门为亚洲餐馆制定了一本新的卫生工作手册,如果您有此卫生手册,从4月1日起,您就不会因为没有新的守则而被罚款。

您想得到以上问题的答复吗?请参加以下的其中一个讲座,到时,有关政府负责人和专家会答复您的所有问题。在午餐期间,您不仅可以品尝通过万能烤炉制作的美味佳肴,也可

1. Maandag 4 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Sligro, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven
Tel.: 040 - 251 39 00

2. Dinsdag 5 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Happy World, Azieweg 3, 9407 TC Assen
Tel.: 0592 – 481 755

3. Maandag 11 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Rational, Twentepoort West 7, 7609 RD Almelo
Tel.: 0546 - 546 000

4. Dinsdag 12 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

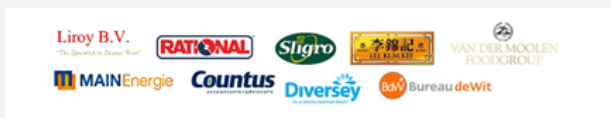
Adres: Watertuin, Grote Woerdlaan 38, 2671 CL Naaldwijk
Tel.: 0174 - 614 600

Wilt u deelnemen aan een van deze themabijeenkomsten, vul dan zo snel mogelijk [deze antwoordkaart](#) in. Het bijwonen van de bijeenkomst is voor VCHO-leden gratis. Voor niet VCHO-leden bedragen de kosten € 10,- inclusief lunch. Met het retourneren van de antwoordkaart bent u automatisch ingeschreven voor de betreffende bijeenkomst.

Met vriendelijke groet,

Liping Lin, directeur Vereniging Chinese Horeca Ondernemers

Deze activiteiten worden mede mogelijk gemaakt door:



专题讲座将在以下的日期和地点举行：

1. 2016年4月4日星期一，上午11.00-13.30点

地点：Sligro, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven

电话：040 - 251 39 00

2. 2016年4月5日星期二，上午11.00-13.30点

地点：Happy World, Azieweg 3, 9407 TC Assen

电话：0592 – 481 755

3. 2016年4月11日星期一，上午11.00-13.30点

地点：Rational, Twentepoort West 7, 7609 RD Almelo

电话：0546 - 546 000

4. 2016年4月12日星期二，上午11.00-13.30点

地点：Watertuin, Grote Woerdlaan 38, 2671 CL Naaldwijk

电话：0174 - 614 600

如果您打算参加其中的一个讲座，请您填写[此报名表](#)。中饮公会会员可以免费参加专题讲座。非会员的参加费用每位是10欧元（包括午餐）。您将填写好的报名表免费寄回给我们后，您就可凭此份邀请信参加讲座。

顺祝

中饮公会经理林丽萍

此活动得到了以下公司的赞助：



Bijlage 2: Voorbeelden informatievoorziening KHN

Voorbeeld KHN artikel China Times – oktober 2015

荷兰皇家饮食业公会

荷兰公会会长Asscher:
“餐饮业采取了一些好的措施。但对荷兰本土厨师的培训仍然不足”

Asscher认为，中餐业为提升其质量做出了“web”贡献，采取了一些好的措施。然而，中餐业在提升其本土厨师的培训方面仍不足。

2015年，中餐业为提升其质量做出了“web”贡献。中餐业在提升其本土厨师的培训方面仍不足。

KHN为中餐业提供培训服务，了解更多信息，请咨询KHN。

Minister Asscher: “Sector heeft goede stappen gezet maar nog onvoldoende Nederlandse koks opgeleid”

Vegens: Minister Asscher heeft goede stappen gezet om de Nederlandse koks op te leiden, maar het aantal is nog niet voldoende.

Koks zijn belangrijk voor de sector. Het aantal is nog niet voldoende. Het is belangrijk om de Nederlandse koks op te leiden.

Meer informatie over de Nederlandse koks opgeleid.

获得更多啤酒销售盈利: KHN为您提供技巧和窍门!

啤酒销售盈利，KHN为您提供技巧和窍门!

啤酒销售盈利，KHN为您提供技巧和窍门!

啤酒销售盈利，KHN为您提供技巧和窍门!

啤酒销售盈利，KHN为您提供技巧和窍门!

啤酒销售盈利，KHN为您提供技巧和窍门!

Haal meer uit uw biëromzet: KHN geeft u tips en trucs!

Haal meer uit uw biëromzet: KHN geeft u tips en trucs!

Vergaats altijd evenwichtige afzet.

Aktieve rol van de biëromzet.

Om de beste biëromzet te krijgen, moet u de juiste tips en trucs gebruiken.

Meer informatie over de biëromzet.

荷兰皇家饮食业公会中文咨询电话+31(0)48-489411 联系人: Sandie Mei You Chen (张美庭) 联系地址: Postbus 566, 3440 AN Woerden
荷兰皇家饮食业公会官方微信电话+31(0)6-83218601 电子信箱: s.chan@khn.nl 网址: www.khn.nl/zhatai/horeca



Convenant Aziatische horeca: meld u nu aan voor de Basisopleiding Aziatische Keuken

08-03-2016



Dankzij het Convenant Aziatische Horeca kunnen werkgevers van Aziatische restaurants sinds 1 oktober 2014 weer specialiteitenkoks uit Azië naar Nederland halen en hier laten werken. In ruil hiervoor moet de Aziatische horeca elke 6 maanden een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. De status tot nu toe? De Aziatische horeca voldoet bij lange na niet aan deze convenanteisen!

Risico: quotum opleidingen (nog) niet gehaald

Voor het afgelopen halfjaar, dat wil zeggen van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moeten minimaal 225 Nederlandse of Europese werknemers een Aziatische koksopleiding hebben gevolgd. Tot nu toe hebben zich echter slechts 80 personen aangemeld voor de Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK). Mocht het quotum voor het derde halfjaar niet gehaald worden, voldoet de Aziatische horeca ook dit keer niet aan de convenanteisen. Dit brengt niet alleen risico met zich mee voor de GVVA koks die nu al in Nederland zijn, het zorgt ook voor een nog lastigere positie tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Na het eerste halfjaar liet minister Asscher (SZW) via de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen indien de Aziatische horeca op het gebied van het aantal opleidingen geen significante verbeteringen liet zien.



Handige hygiëne-instructiefilms voor de Aziatische horeca

29-03-2016



Per 1 april 2016 geldt de nieuwe Hygiëncode voor de horeca. Elk bedrijf dat met voedsel en dranken werkt, moet volgens de eisen van deze Hygiëncode werken. Speciaal voor de Aziatische horeca heeft de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) zes korte instructiefilms in het Chinees (met Nederlandse/Chinese ondertiteling) gemaakt.

De instructiefilms geven op een begrijpelijke manier uitleg over de belangrijkste aandachtspunten in de specifiek Aziatische keuken.

Geschikt als trainingsmateriaal

Voor de instructiefilms selecteerde NVWA zes onderwerpen waar zij regelmatig vragen over krijgt tijdens inspectiebezoeken. De instructiefilms zijn ook geschikt als trainingsmateriaal voor (keuken-)medewerkers.



1. De koelcel 冰箱

Hoe zorg je voor optimale opslag? Hoe verklein je de kans op kruisbesmetting

Werknemer 3

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 4

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 5

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Graag deze enquête vóór 18 april 2016 ingevuld mailen naar info@vcho.nl of faxen naar 020-3458201