

Kookworkshop

**SEA:
NEXT**

Zie de toekomst in vis.



Vandaag nemen we je mee
in de **wereld van
de vis, schaal-
en schelpdieren**
van morgen



Medegefinancierd door
de Europese Unie

Schelpdierconferentie 2026



Pim van Engelenburg

Culinair adviseur mossel & oestersector

Jeroen Schuurmans

Docent keuken Koning Willem 1 college

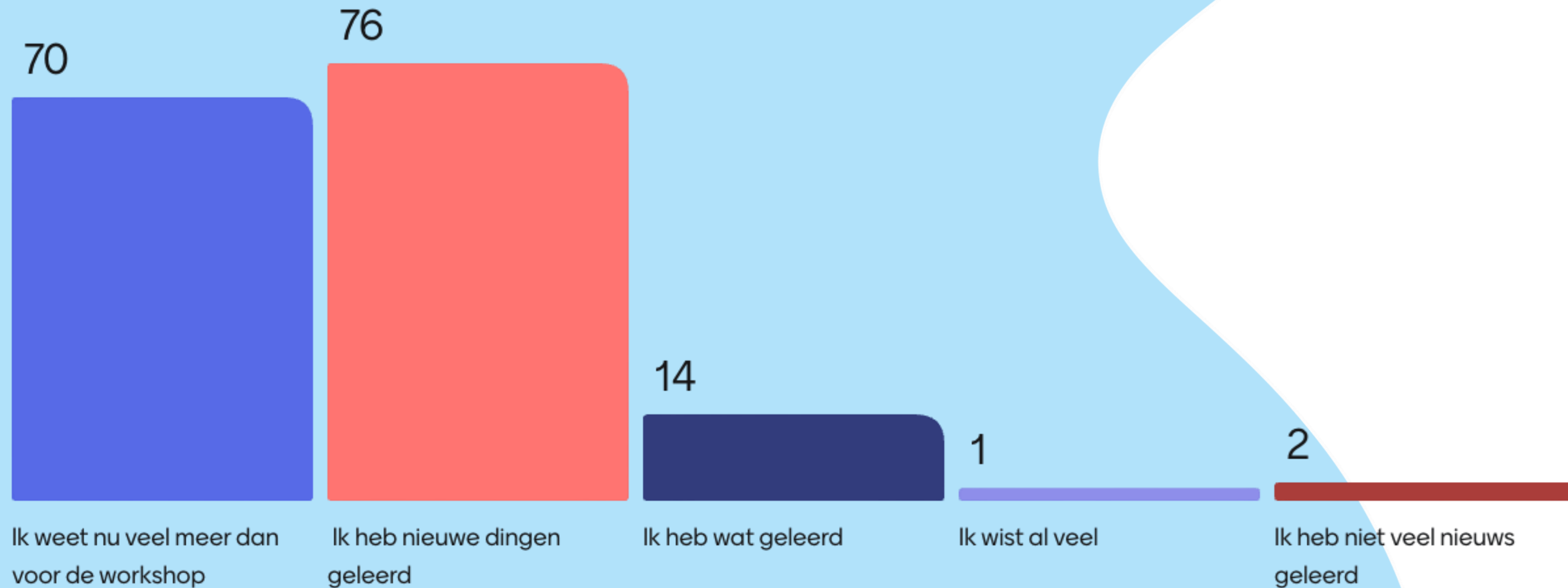
Sil van Elk

Student Koning Willem 1 college

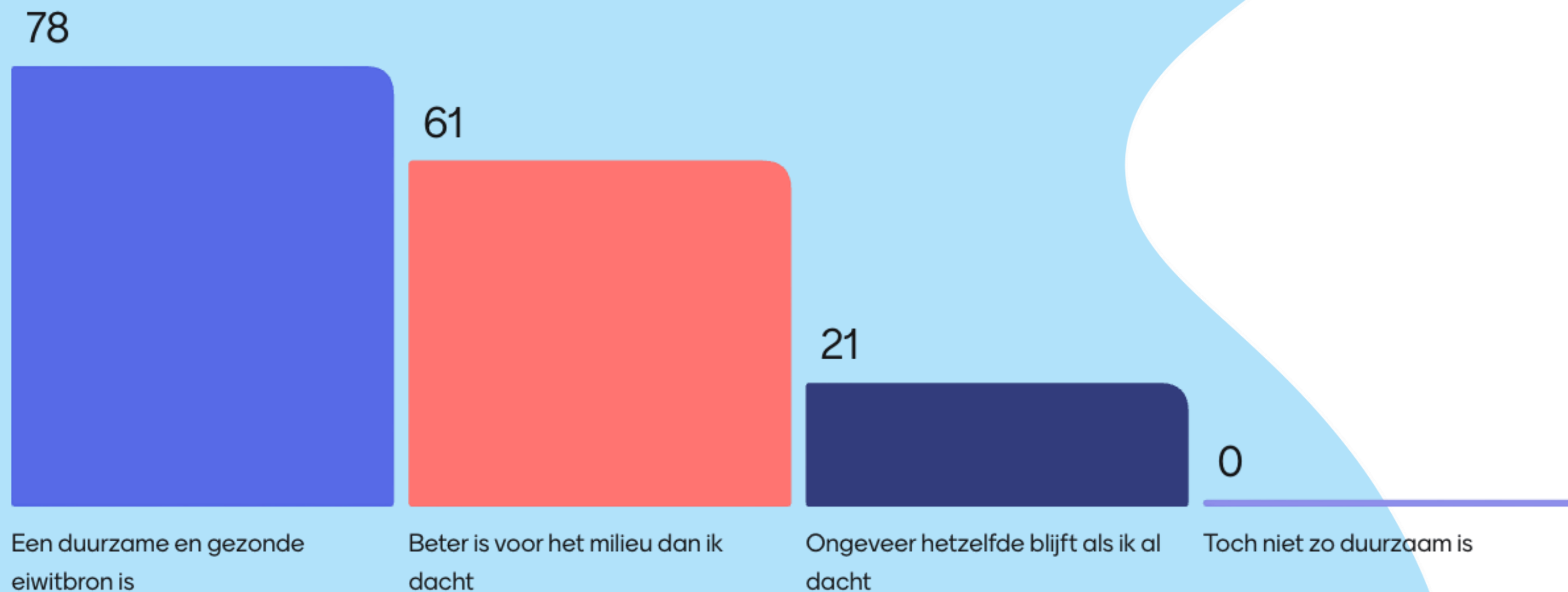


**Medegefinancierd door
de Europese Unie**

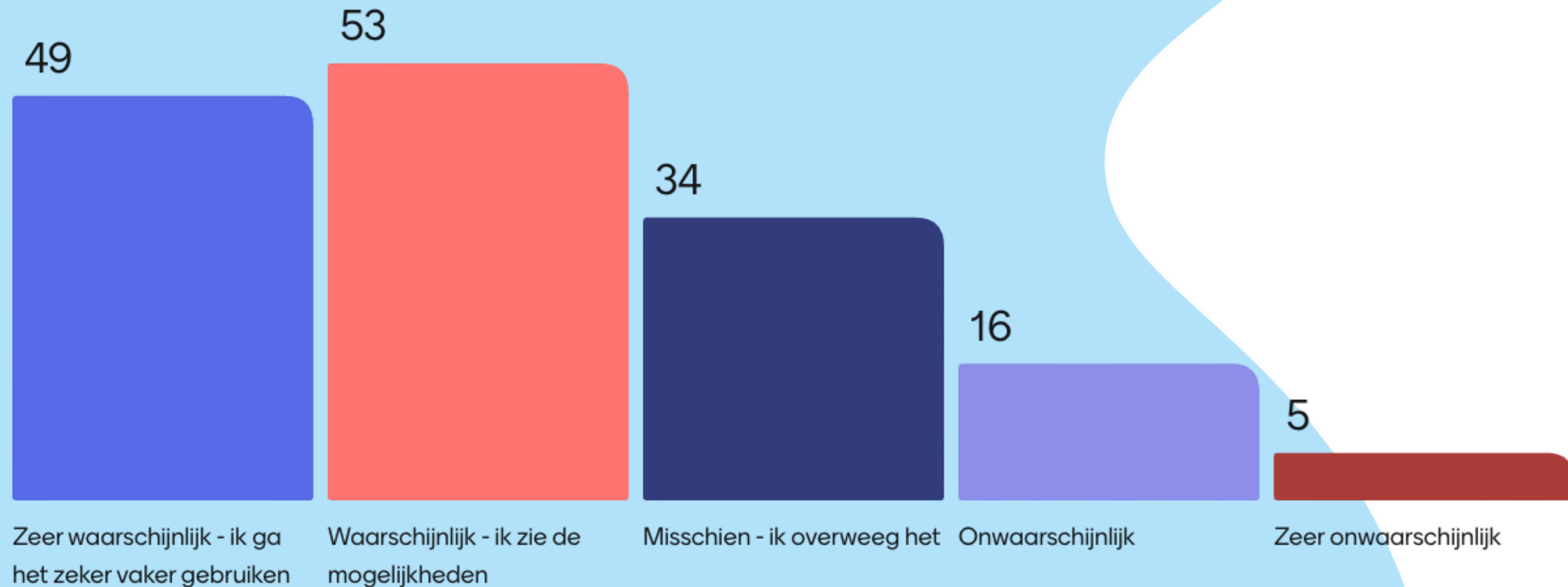
Hoe zou je je kennis over mosselen en oesters inschatten na deze workshop?



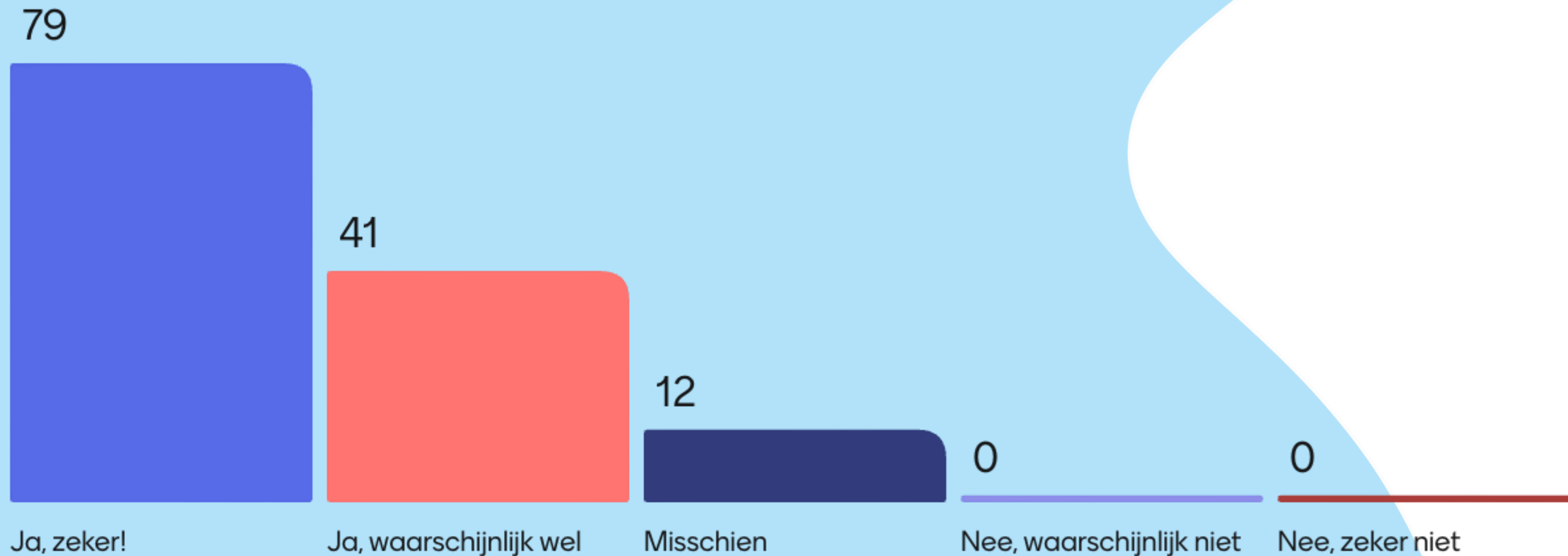
Na deze workshop vind ik dat mosselen/oesters....



Hoe waarschijnlijk is het dat je seafood gaat gebruiken in jouw toekomstige horecazaak?



Zou je deze workshop aanraden aan andere studenten?



Lunch

PLATTE ZEEUWSE OESTER

zoetzure komkommer, komkommer
wasabischuim, parels van Tomasu
sweet sojasaus en daikoncress



Samen geven wij seafood
een **vaste plek**
op het bord van de **jonge**
consument

SEA:
NEXT
Zie de toekomst in vis.



Medegefinancierd door
de Europese Unie