

Hap & Tap

20^{jaar}
MAGAZINE

IN PRINT ÉN ONLINE HET LEUKSTE HORECAMAGAZINE | 20^e JAARGANG | NUMMER 09 | HAPENTAP.NL



MOSSELEN!
HET SEIZOEN IS
IN VOLLE GANG

HERFEST FRUIT

ZEEWIER
VERDIENT EEN PLEK
OP ONS BORD

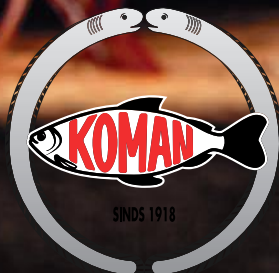
FRISDRANK 2.0
MEER KEUZE,
MINDER SUIKER



KOMAN's
VISHANDEL B.V.

Dé vis leverancier

**Ook voor schaaldieren,
groot en klein, moet je
bij Koman zijn.**



KOMANVIS.NL

DEN BELS 1 MOERDIJK
0168 412 422 | VERKOOP@KOMANVIS.NL
[FACEBOOK.COM/KOMANVIS](https://facebook.com/komanvis)

KICK FOOD

Mise-en-place partner

Een goede keuken draait niet alleen om smaak. Het draait ook om tempo, planning en mensen. En juist dat laatste wordt steeds uitdagender. Personeel is schaars, de werkdruk loopt op en gasten verwachten elke dag dezelfde kwaliteit.

Kick Food maakt geen producten om chefs te vervangen, maar producten waarmee chefs sneller kunnen werken zonder concessies aan de kwaliteit.

Van ambachtelijke basisproducten tot complete culinaire oplossingen: producten die helpen om efficiënter te werken én constante kwaliteit te leveren.

Chefs kiezen voor het assortiment van Kick Food, niet uit gemakzucht, maar noodzaak én efficiëntie. Soepen, sauzen, gegaard vlees, groenten, maaltijdcomponenten en andere specialiteiten. Producten die een stevige basis leggen voor snelheid en constante kwaliteit, zodat de keukenbrigade zich kan richten op de afwerking, presentatie en de gast.



Kick Food is culinair partner van VHC Kreko. Ben je geïnteresseerd in de producten of wil je meer informatie neem dan contact met ons op!

www.kreko.nl

alle
ingrediënten
voor een
slimme
zaak

VHC
KREKO

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



COLOFON

een uitgave van

BURO70 / UITGEVERIJ NEUFÉGLISE
BURO70.NL
ISSN 2468-7901

contact

Postbus 3940 4800 DX Breda
Telefoon: 076 888 1417
E-mail: info@hapentap.nl

verspreiding

Hap&Tap Magazine wordt in eigen beheer verspreid op 2000 (!) adressen in de provincies Noord-Brabant en Zeeland. Het magazine verschijnt 12 keer per jaar. Oplage 10.000 ex.!

redactie

Marc Neuféglise
Telefoon: 06 21 82 80 81
E-mail: redactie@hapentap.nl

Perry Roovers
Sara Terburg
Caroline Houmes
Elia van't Westeinde
Bibi's Blik
d'Or Loes
Gino van den Broecke
Camiel Beekers
Marsha Paans
Marco van den Wijngaard

acquisitie

Michel Neuféglise
Telefoon: 06 29 55 79 77
E-mail: verkoop@hapentap.nl

vormgeving

BURO70.NL

administratie

BSD TAX

drukkerij

Em. de Jong B.V.
www.emdejong.nl

rechten

Buro70 / Uitgeverij Neuféglise aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele prijs-, zet- en drukfouten of de gevolgen daarvan die in dit magazine, ondanks de grootst mogelijke zorgvuldigheid, terecht zijn gekomen. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever en andere auteursrechthebbers.

online

hapentap.nl

Facebook: @hapentapmagazine
Instagram: @hapentapmagazine

INHOUD | NR. 09

10]

**EEN PODIUM VOOR GASTVRIJHEID
BIJ **HANOS-ISPC** IN BREDA**

15]

**ZEEWIER VERDIENT NATUURLIJK
EEN PLEK OP ONS BORD**

26]

EEN SPECIAL OVER **HERFSTFRUIT
'PROEF DE WARME GLOED'**

29]

**MEER KEUZE, MINDER SUIKER
ONTDEK **FRISDRANK 2.0****

39]

**HET SEIZOEN IS IN VOLLE GANG EN DE
MOSSELEN SMAKEN ALS VANOUDS**

45]

ZANGER EN KUNSTENAAR **ROB VAN
DAAL OPENT CAFÉ IN BELGIË**



NAC
BUSINESS
CLUB

ORGANISEER *uw* KERSTBORREL



RAT VERLEGH STADION



EEN UNIEKE LOCATIE
VOOR AL UW (ZAKELIJKE)
EVENEMENTEN

INFORMATIE
commercie@nac.nl



WIJ GELOVEN IN DE HOOGSTE KWALITEIT.



www.emmentaler.ch

SHARE A PIECE OF YOU.



EMMENTALER
SWITZERLAND



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.

www.kaasuitzwitserland.nl



NIX18

DAT VERDIENT EEN

KWAREMONT

Wanneer de dagen korter worden en de wegen nat, is het tijd voor renners met karakter. Geen zonovergoten ritjes, maar stoempen door de modder, de kou trotseren met gebogen hoofd en vastberaden blik. Kwaremont Bok is een ode aan die volhouders.





ARISTON

TRAPPISTENFRISDRANK

Ariston is een uitgesproken trappistenfrisdrank met zonnig fruit, verfijnde kruiden en karakter. Gemaakt onder toezicht van onze monniken, met de bruis van toen en de smaak van nu.

Wel prik, geen prikkels.

www.aristonsoda.nl

Ariston is momenteel alleen nog te proeven in het Proeflokaal en te koop in de Kloostervinkel van Abdij O.L.V. van Koningshoeven, Berkel-Enschot.

JE HORECAZAAK VERKOOP JE MAAR ÉÉN KEER.

Doe het dan niet met zómaar een makelaar.

Horecamakelaars die THUIS zijn in HORECA



MEER
INFO?

06 43 91 14 18

info@hethorecahuis.nl

hethorecahuis.nl

**HET
HORECA
HUIS**
horecamakelaardij
& advies



Bettine®

DE LEKKERSTE EN MILDSTE

GEITENKAAS

VAN NEDERLAND!



Heerlijk door een salade, op een tosti, pizza en meer!

DE SLAGERIJ VOOR BETERE RESTAURANTS



LaBoucherie

www.laboucherie.nl

Een podium vo

Evenement HA

Op 10 november vindt bij HANOS-ISPC in Breda de Dag van de Gastvrijheid plaats. Commercieel manager van deze vestiging, Sjoerd Schelfaut: 'Tijdens dit evenement zetten we het vakonderdeel gastvrijheid, met functies als bijvoorbeeld gastvrouw/heer, bar-medewerker en sommelier, uitgebreid in het zonnetje.'

TEKST EN BEELD: SARA TERBURG

'De zwarte brigade verdient meer aanzien', gaat hij verder. 'De voorkant van een horecazaak wordt in elk soort horeca steeds belangrijker. Want gasten hebben veel keuze. Natuurlijk moet het eten goed zijn, maar je kunt je als horecabedrijf echt onderscheiden door vol in te zetten op gastvrijheid.' Hij vindt het jammer dat het gastvrijheidsvak door velen niet als volwaardig beroep gezien wordt. 'Toen ik nog fulltime in de horeca werkte, werd me vaak gevraagd "wat ik daarnaast nog deed". Aan dat beeld wil ik met De Dag van de Gastvrijheid iets veranderen. Gastvrijheid is namelijk een vak.'

Hij organiseert De Dag van de Gastvrijheid in samenwerking met scholen en andere partijen. Onder andere Horecavakschool Scalda (Terneuzen)

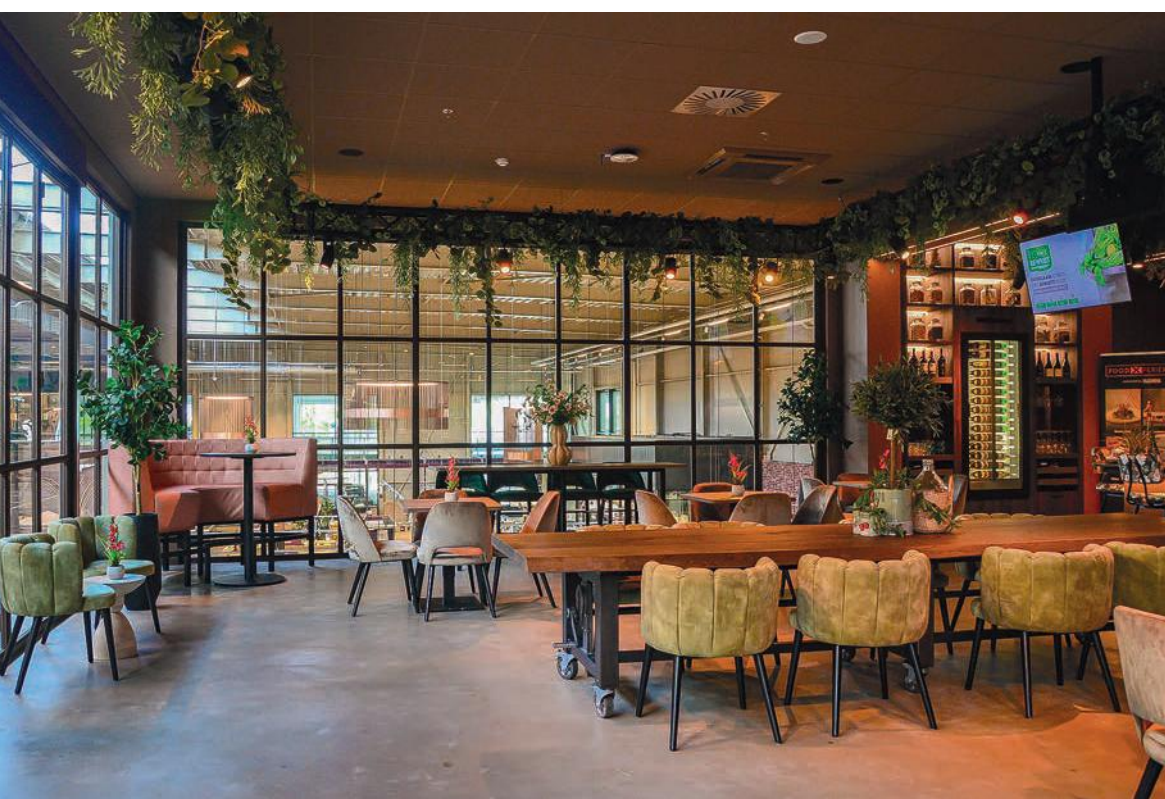


en Curio hospitality/horeca vakschool uit Bergen op Zoom zijn medeorganisatoren.

VOOR WIE?

Iedereen die gastvrijheid een warm hart toedraagt en geïnspireerd wil worden, is van harte welkom. 'We hopen bijvoorbeeld dat er veel leerlingen van

horecaopleidingen komen en we hen kunnen enthousiasmeren voor het vak van ober, maitre of bedieningsmedewerker.' Grote namen uit de gastvrijheidsbranche komen spreken en workshops geven. De keuze voor een dinsdag in november is een slimme. 'Het is een dag waarop veel horeca geen piekdruk heeft. We nodigen ondernemers uit om met hun hele team te komen.'



oor gastvrijheid

NOS-ISPC Breda



HET PROGRAMMA

Sjoerd is heel blij met de medewerking van Jeannine Sok. 'Zij ontwikkelde de gastvrijheidsfilosofie Gastologie. Ze is schrijver en maakt podcasts over gastvrijheid. Ze brengt mystery bezoeken aan horecazaken en deelt gastvrijheidsetiketten uit aan bedrijven die goed scoren op gastvrijheid.'



Tijdens de Dag van de Gastvrijheid zal ze een podcast opnemen. Kiki Bult, eigenaar van restaurant Ember in Zwolle, zal haar kennis over het vak delen. Ronald Peijnenburg, gastvrijheidsconsulent en voormalig eigenaar van de Michelinsterrenzaak heeft zijn medewerking ook toegezegd. Sjoerd: 'En bezoekers kunnen deelnemen aan het NK Tafel Aankleden en Nieuwe Stijl-Tafelbereidingen.'

Alle elementen die daarvoor nodig zijn, hebben wij in de winkel. En een bekwame vakjury zal de deelnemers beoordelen.'

BELANGRIJK VOOR ELK HORECABEDRIJF

Masterclasses rond glaswerk, koffie en thee of koude dranken, op dit evenement kun je ze volgen. 'En ik ga, in samenwerking met andere specialisten, een sessie geven over gastvrijheid als commerciële tool.' Voordat Sjoerd bij de groothandel kwam werken, hield hij zich bezig met gastvrijheid in onder andere restaurants en hotels. 'Daar heb ik geleerd dat gastvrijheid draait om het goed adviseren van jouw gasten, zodat ze nieuwe keuzes maken. En om aanvoelen wanneer je nodig bent aan tafel. Als je oog hebt voor wat er aan tafel gebeurt, dan kun je dat inzetten om mensen een fijne middag of avond te bezorgen.'

Hij benadrukt dat gastvrijheid belangrijk is in elk soort horeca. 'Het gaat niet om het niveau van de gerechten of het concept; alle gasten in elk soort horeca verdienen het om in de watten gelegd te worden. Of ze nu binnenstappen voor een snel frietje of een avond komen dineren. Ze willen plezier hebben en goed geadviseerd worden.' Sjoerd hoopt met De Dag van de Gastvrijheid en het NK jaarlijkse tradities te starten.

HANOS-ISPC Breda

Kalshoven 25, 4825 AL Breda

T: 076-572 6726 | receptie_breda@hanos.nl

www.hanos.nl





RESTAURANT ZUYD

'VERTROUWD, OP EEN NIEUWE LOCATIE'



Pasbaan 7 - 4811 GM - Breda
(076) 51 51 340 - www.restaurantzuyd.nl



EDEN
EVENEMENT TENLOCATIE

Beleef
het samen
bij EDEN

WINTER BIJ EDEN

SFEERVOL GENIETEN

FEESTEN
BEDRIJFSEVENTS
BRUILOFTEN
VERGADERINGEN
EN NOG VEEL MEER

DIVERSE
EVENEMENTEN

BUITEN &
BINNEN

OOK AF TE HUREN
VOOR IEDER FEEST
OF GELEGENHEID

WWW.EDENBREDANL

Where
Good Moments
Happen





KNAAPHORECA
groothandel in dranken, food en non-food sinds 1881

ZEELAND

- Bieren
- Sport- en frisdranken
- Melkprodukten
- Koffie, thee, suiker
- Zoetwaren
- Gedistilleerd
- Wijnen, aperitieven
- Koel- en diepvriesprodukten
- Schoonmaakartikelen
- Non-food
- Relatiegeschenken
- Glaswerk





KNAAP HORECA ZEELAND
Handelsweg 50
43 87 PC Vlissingen
Telefoon 06-15 16 04 29
(Stefan Hillebrand)

WWW.KNAAPHORECA.NL



Fresh fruits & vegetables



**Excellent
agf**





POLLUXSTRAAT 33
5047 RA TILBURG
013 72 00 210
INFO@EXCELLENTAGF.NL
WWW.EXCELLENTAGF.NL

12,5 JAAR

DE HEEREN WILLEMS
Non-Food professionals

*Zelfde waarden.
Nog mooiere acties.*

Al 12,5 jaar zijn wij de non-food partner die horeca verder helpt. Dat vieren we tijdens onze showroomdagen met scherpe jubileumacties. Ontdek hieronder een greep uit onze acties, geïnspireerd op onze kernwaarden.

*Voor iedereen
die van horeca
een beleving maakt.*



DHWNONFOOD.NL

WIJ ZIJN GLASHELDER.

Daarom doen we niet moeilijk over transparante aanbiedingen.



**JUBILEUMACTIE
KRISTALGLAS**
TIJDENS DE
SHOWROOMDAGEN

Proost op 12,5 jaar!

WIJ HOUDEN VAN KORTE LIJNEN.

Ook aan tafel.



**JUBILEUMACTIE
DIVERSE
BESTEKLIJNEN**
TIJDENS DE
SHOWROOMDAGEN

Scherp in elk detail.

WIJ HOUDEN ONS HOOFD KOEL.

Ook als het in de keuken te heet wordt, wij hebben voor alles een oplossing.



**JUBILEUMACTIE
KEUKENMATERIALEN
& APPARATUUR**
TIJDENS DE
SHOWROOMDAGEN

*Betrouwbaar in
drukke tijden.*

WIJ ZIJN NIET VAN DE WEGWERPCONTACTEN.

Wel van goede disposables.



**JUBILEUMACTIE
DUURZAME
DISPOSABLES**
TIJDENS DE
SHOWROOMDAGEN

*Duurzaam, praktisch
en altijd smaakvol.*

WIJ HEBBEN OOG VOOR DETAIL.

Dus zetten we met plezier uw naam erop, zodat uw bedrijf goed zichtbaar is.



**JUBILEUMACTIE
PERSONALISATIE**
TIJDENS DE
SHOWROOMDAGEN

*Uw verhaal,
onze afwerking.*



SERVICES



BESTEK



GLASWERK



KEUKENMATERIALEN



HORECA-APPARATUUR



DISPOSABLES



HYGIËNE &
SCHOONMAAK



BEDRIJFSKLEDING



PERSONALISATIE

ERVAAR AL ONZE ACTIES EN NOG VEEL MEER
TIJDENS ONZE SHOWROOMDAGEN!



26 OKTOBER T/M
6 NOVEMBER



De Heeren Willems - DHWNonfood.nl
Steenpad 21A
4794SG Willemstad



INSPIRATIE
DEMONSTRATIES
PERSOONLIJK ADVIES
ALTIJD MOOIE ACTIES



Plan makkelijk je afspraak
via WhatsApp of bel ons
en verzeker je gereserveerde
datum en tijd.

0168 851 188



****Administratie- & Belastingadviseurs****

**Jij de horeca,
wij de administratie.**

Stadionstraat 13-C4, 4815 NC Breda | info@mghoreca.nl | 076-5714700 | mghoreca.nl



Huijbregts

koeltechniek en airconditioning

Huijbregts Koeltechniek is een dynamisch en innovatief koeltechnisch installatiebedrijf dat u graag adviseert over de oplossing die het beste past bij uw wensen en omstandigheden.



Neerloopweg 34 4814 RS Breda
info@huijbregtskoeltechniek.nl
076 5425734

24-uurs service (!)

www.huijbregtskoeltechniek.nl



PUBLIEKEWERKEN

Sinds 1996

ALLE DAGEN GEOPEND VOOR LUNCH EN DINER

cafepubliekewerken.com | St. Annastraat 12 Breda | 076-5218626

5.
by Cas



Ridderstraat 21, Breda | +31 (6) 2493 1425 | info@5bycas.nl

5bycas.nl

**De lekkerste
friet, snacks,
burgers, menu's
en meer!**



kwalitaria
natuurlijk de lekkerste

Kwalitaria Bisschopshoeve
Bisschopshoeve 8, 4817 PV Breda

Wij bezorgen ook thuis!
Bestel op: kwalitaria.nl

Zeewier verdient een plek op ons bord

Zeewier, het staat al jaren in de schijnwerpers als een interessante en duurzame bron van plantaardige eiwitten, maar de grote doorbraak naar de consument laat nog op zich wachten. Daarvoor zijn ambassadeurs nodig en gelukkig weten steeds meer chefs de kwaliteiten van zeewier te waarderen. Caroline Buijsse-Cammaert van ZJÍ Sea Wellness in Breskens organiseerde begin september de ZJÍ Zeewierbelevingsdag. Daar konden particulieren én professionals ontdekken, proeven en beleven wat zeewier allemaal te bieden heeft.

TEKST: CAROLINE HOUMES



LEES VERDER



CLEAN AND

IN CONTROL



EENVOUDIGE SET-UP

Maak jouw account aan en creëer een digitale keuken in de app door op vooraf ingestelde items te klikken. Met het hele team de handen uit de mouwen steken? Maak dan meerdere gebruikers aan. Handig!



TO-DO LIJSTEN

Bepaal zelf de frequentie voor jouw taken en maak onderscheid tussen dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse taken. Jij ontvangt data en insights over wie een taak heeft volbracht en hoe lang dit duurde.



HOE? ZO!

Geen idee hoe je een bepaalde taak moet uitvoeren? De app helpt je verder. Je ontvangt stap voor stap instructies, waarmee schoonmaken een fluitje van een cent wordt. Appeltje. Eitje.



cleancontrol.app

Dé schoonmaak, onderhouds en haccp app



ALBERT SCHUERMAN
WIJN- EN DRANKENHANDEL



UW PARTNER IN DRANK

Al bijna 100 jaar is Drankenhandel Albert Schuermans een begrip in Tilburg en omstreken. Dit no-nonsens familiebedrijf is onafhankelijke distributeur van bieren, wijnen, frisdranken en gedistilleerd. Wilt u advies over de wijnkaart, dan zorgen onze vinologen voor een perfecte match. Zoekt u een partner in dranken met een onmetelijke service en loyaliteit en met een grote diversiteit aan dranken dan bent u bij ons op het juiste adres.



Wilhelminastraat 79a, Dongen 0162-314500 / info@schuermansdranken.nl
www.schuermansdranken.nl





HH Consultancy

Investeer in succes, investeer in de toekomst

Transformeer je horecaonderneming naar nieuwe hoogten

Ontdek hoe mijn bewezen strategieën niet alleen het ondernemerschap naar een hoger niveau tillen, maar ook leiden tot betere financiële resultaten.

Bert Hendriks

+31611-466693

www.bhmm.me



Cafetaria 't Stuivertje





Dreef 73, Meersel-Dreef
2328 Hoogstraten-Meerle

Mob. 06 28683093
info@cafetariastuivertje.nl

Wie bij zeewier nog denkt aan een glibberige groene massa die aanspoelt op het strand, kreeg tijdens de Zeewierbelevingsdag een ware eyeopener voorgeschoteld. Bezoekers maakten kennis met de verrassende veelzijdigheid van dit bijzondere zeegewas. "Veel mensen weten simpelweg niet wat er allemaal mogelijk is met zeewier", vertelt Caroline. Met haar bedrijf ZJ Sea Wellness ontwikkelt en verkoopt zij huidverzorgingsproducten op basis van zeewier en verzorgt ze behandelingen waarbij de kracht van de zee centraal staat. "Ik ben hiermee begonnen vanuit het idee dat mensen zich goed voelen aan zee. Met producten zoals body- en massage olie, zeep en pure wieren kun je dat gevoel als het ware mee naar huis nemen. Zo haal je een stukje zee in je eigen badkamer."



ZEEWIER OP DE KAART ZETTEN

Als lid van de European Seaweed Association heeft Caroline veel contacten in binnen- en buitenland. De 'zeewierwereld' is klein, vertelt ze. Na een bijeenkomst in Rotterdam vorig jaar ontstond het idee om een vergelijkbaar evenement in Zeeland te organiseren. "Nu is het moment. De productie en teelt van zeewier staan volop in de belangstelling. Maar de afzet naar particulieren is minstens zo belangrijk. Daarvoor moeten mensen wel eerst kennis maken met zeewier en de mogelijkheden ervan."

Een van de interessante verhalen komt van start-up GOA Ventures. Pilot operations manager Frank Vos vertelt hoe in de pilot plant in Yerseke functionele eiwitten uit zeewier worden gewonnen. "Deze eiwitten vormen een hoogwaardige vervanging voor kippen-eiwit en kunnen onder meer worden toegepast in vegan producten, zoals mayonaise en cake."

ZEESPEK UIT OOSTENDE

Aan die kennismaking met zeewier werkt ook Stephanie Debels van Blue Greenery uit Oostende enthousiast mee. Tijdens de Zeewierbelevingsdag laat zij bezoekers proeven van een smaakvolle soep met onder meer mierikswortel, appel en Dulse. Dit rode zeewier is te herkennen aan zijn roodbruine kleur en karakteristieke, gelobde bladstructuur. "Wij kweken Dulse in Oostende", vertelt Stephanie. "Dat gebeurt op het land, onder gecontroleerde omstandigheden. Daardoor kunnen we het hele jaar door een constante kwaliteit en beschikbaarheid garanderen." Dulse staat ook wel bekend als zeespek. En wie de in de oven gebakken variant proeft, begrijpt meteen waarom. Het zeewier ontwikkelt een licht rokerige smaak die doet denken aan bacon. Ideaal dus voor veganisten. "Met Dulse kun je verrassend veel eenvoudige gerechten maken", zegt Stephanie. "Denk aan een omelet met geitenkaas en Dulse of een pesto met verse Dulse."

VAN OOSTERSCHDELDE NAAR HET BORD

Jan Kruijsse van de Zeeuwse Zeewierhandel uit Yerseke laat bezoekers kennismaken met verschillende soorten zeewier, waaronder roodhoortjeswier, zee-eik, zeesla en viltwier. Opvallend is hoe uiteenlopend de smaken zijn. "Zeewier wordt steeds populairder, maar veel consumenten weten nog niet goed hoe ze het kunnen gebruiken in de keuken", vertelt hij. "Daarom zijn we blij met chefs als Tom Vinke en Sergio Herman, die laten zien wat er allemaal mogelijk is." De producten van de Zeeuwse Zeewierhandel worden op natuurlijke wijze geoogst in de Oosterschelde. "We werken uitsluitend met wildgroei en daardoor bepaalt de natuur ook ons aanbod. We volgen de seizoenen." Zelf is Jan eveneens een enthousiaste gebruiker. "Zeesla is heerlijk in soepen en sauzen. En bak je zee-eik even in de oven, dan heb je, bestrooid met wat sesamzaad, een gezonde en smakelijke snack."



‘De Koffie Bulli — jouw smaakvolle ontmoetingsplek.’

 dekoffiebulli.nl
 06-10851725
  info@dekoffiebulli.nl

tante Pop

KOFFIE • LUNCH • ZOET • KERAMIEK

Brandestraat 24 | Geertruidenberg





Een bruisende plek,
waar smaak,
gezelligheid en
creativiteit samen
komen!

ROOS
BORREL & KEUKEN

 Raadhuisstraat 10, 5165 CH Waspik
 info@roosborrelenkeuken.nl
 +31 6 30 12 75 27
 www.roosborrelenkeuken.com
 Roos Borrel & Keuken
 @roosborrelenkeuken



GEK OP KIP?
KOM NAAR DE BUREN! ♥

NIUW!
PORTUGESE KIPBURGER
150 gram puur kippenvlees ♥

DE BUREN
Zevenbergen
Leef, lach en geniet

Meer dan alleen burgers! ♥

- ✓ Wereldse kipgerechten
- ✓ Kipsaté van het huis
- ✓ Hele kip van de grill
- ✓ Lekkere lunchgerechten
- ✓ Ook onbeperkt pancakes!

PANNENKOEKEN
ZO VEEL JE WILT! ♥

Niet echt heel pittig! ♥

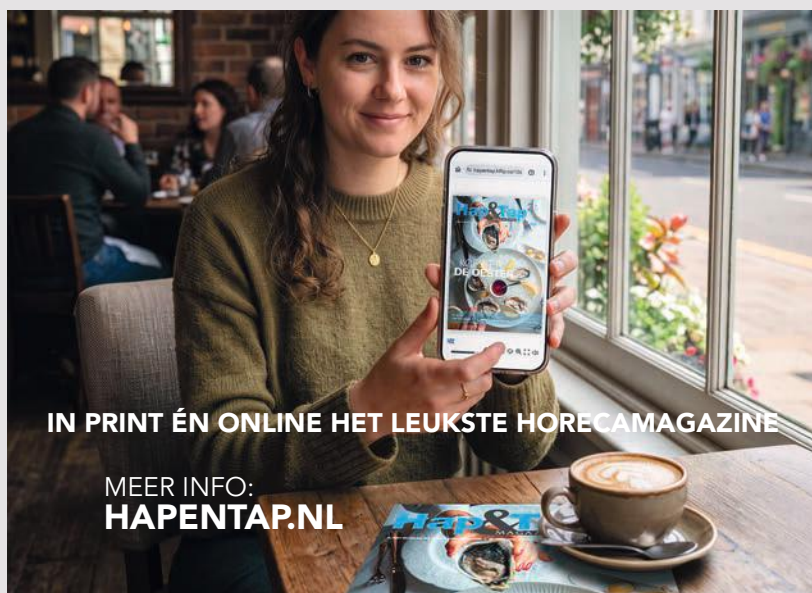
📍 Achterdijk 109 - Zevenbergen | ☎ 06 45886153 | 🌐 eetcafedeuren7b.com | 📱 📷

Welkom bij Café Het Chaamsche Wapen in hartje Chaam.

Geniet van een goede kop koffie,
een heerlijke lunch, een gezellig
diner of een drankje aan de bar.

Kom binnen, schuif aan en voel je
thuis!

Dorpstraat 44 4861 AC Chaam
Zaal huren? www.hetchaamschewapen.nl
[@hetchaamschewapen](mailto:hetchaamschewapen@gmail.com) | Tel. 0161 49 23 29
Mail: hetchaamschewapen@gmail.com



IN PRINT ÉN ONLINE HET LEUKSTE HORECAMAGAZINE

MEER INFO:
[HAPENTAP.NL](https://www.hapentap.nl)



**FROU
FROU**  **CULINAIR**

**NU OOK OP
WOENSDAG
BORIS
BIEFSTUK!**

DE ALLER BESTE BIEFSTUK
VOOR EEN LEUKE PRIJS

€14,⁵⁰

froufroubreda.nl

50 JAAR TOEWIJDING BIJ MAKRO BREDA

Frans Talboom draagt het stokje over aan Paul-Göran

Wie Makro Breda zegt, zegt Frans Talboom. Vijftig jaar lang was hij een rots in de branding op de werkvloer, een vertrouwd gezicht voor talloze horeca-ondernemers en een collega op wie iedereen kon bouwen. Na een halve eeuw trouwe dienst neemt de bescheiden Bredaase horecalegende afscheid om samen met zijn vrouw van een welverdiend pensioen te genieten. Vaste klanten hoeven niet te vrezen: opvolger Paul-Göran Meerman staat klaar om zijn werk met dezelfde passie voort te zetten.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK

VAN EINDEJAARSKRACHT TOT VASTE WAARDE

Het avontuur begon op 25 oktober 1976. Frans was net één dag achttien jaar toen hij, op aanraden van zijn opa, als eindejaarskracht binnenstapte bij Makro Breda. Wat begon als een tijdelijke klus, groeide uit tot een indrukwekkende loopbaan. Per 1 januari 1977 trad hij fulltime in dienst op de huishoudafdeling. In de jaren die volgden doorliep hij zo ongeveer elke hoek van de zaak: van sport, electro en verlichting tot kleding, schoenen en de fotoshop. Zijn huidige functie als Horeca Cash & Carry Manager vervult hij al ruim 25 jaar.



**27 OKT IS HET AFSCHEIDSFEEST.
10.00 UUR AANVANG, 10.30 UUR
TAART EN PROOSTEN OP FRANS!**

Zijn arbeidsethos is altijd van zeldzaam niveau geweest. Frans startte zijn werkdag stevast met een kop koffie en een ronde langs alle afdelingen om feeling te houden met de vloer en het team. In 1998 werd hij assistent-manager Gold Card en in mei 2003 stond hij aan de wieg van een vernieuwende pilot voor relatiebeheer.

In plaats van ondernemers simpelweg een folder mee te geven, zocht Frans actief het gesprek op om te horen wat er echt speelde in hun zaak. Respect vormde in al die decennia de rode draad. Door echt te luisteren en mee te denken, bouwde Frans niet alleen een hecht team om zich heen, maar ook een ongekend trouwe klantengroep.

WELVERDIEND PENSIOEN

Hoewel Frans van nature liever op de achtergrond blijft, verdient hij het nu als geen ander om in het zonnetje te worden gezet. Na vijftig jaar hard werken kiest hij bewust voor de rust van het pensioen. Dat doet hij niet alleen: ook zijn vrouw zwaait binnenkort af. Het stel, dat komende maart 45 jaar is getrouwd en al 51 jaar lief en leed deelt, heeft mooie plannen voor de toekomst. Samen reizen, ontspannen en vooral genieten van de vrije tijd staan bovenaan het verlanglijstje.

IN VERTROUWDE HANDEN BIJ PAUL-GÖRAN

Voor de vaste klandizie verandert er een vertrouwd gezicht, maar de service blijft gewaarborgd. Paul-Göran neemt het stokje van Frans over. Paul-Göran is geen onbekende binnen de organisatie: hij begon in 2018 als chef-kok in het Food Court en werkt inmiddels alweer ruim drie jaar als Manager Sales. Dankzij zijn eigen achtergrond in de horeca spreekt hij de taal van de werkvloer en denkt hij als kok én als ondernemer mee met de klant.

De afgelopen periode zijn Frans en Paul-Göran veel samen op pad geweest. Paul-Göran zag daarbij met eigen ogen hoeveel waardering de klanten voor Frans hebben. Hij weet dan ook dat de verwachtingen hooggespannen zijn, maar vindt het een absolute eer om in de voetstappen van Frans te mogen treden. Frans laat zijn relaties op zijn beurt met een gerust hart achter, hij heeft het volste vertrouwen in de gedrevenheid en betrokkenheid van Paul-Göran.



Industrial Auctions

WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM



Want to upgrade or expand your business?
Het online veilingplatform voor het kopen of verkopen van uw horeca apparatuur



INVENTARIS



KOELEN & VRIEZEN



VERPAKKEN



VERWERKEN



WASSEN & SPOELEN



KOKEN & VERWARMEN

- Plaats uw bod, win en profiteer van de volgende voordelen:**
- 

Volledige ondersteuning



Gespecialiseerd advies



Direct beschikbaar



Uitgebreid aanbod



Duurzame keuze



Lage kosten

Industrial Auctions is uw partner voor het kopen en verkopen van productielocaties, productielijnen en machines voor de voedings- en drankenindustrie.

SCAN HIER en ontdek ons actuele aanbod







Welkom bij Paviljoen Duinzigt!

Op één van de zonnigste plekjes van Nederland!

Kraaijensteinweg 162
Westenschouwen





Lunch - Diner - Borrel



Kom genieten van pure smaken, goede sfeer en een warm welkom in ons paviljoen.

www.paviljoenduinzigt.nl



HUN GEHEIM? VERS VAN ONS

Wij bezorgen **dagelijks** verse producten, zodat jij je kunt focussen op blijde gasten en heerlijke gerechten.





DEVERSEVERLEIDING

VOOR 23.59 UUR BESTELD, MORGEN VERS BIJ DE LUNCH!

0165 - 31 26 06
WWW.DEVERSEVERLEIDING.NL





VAN VOSSEN HORECA VERSTERKT HET TEAM MET 40 JAAR KEUKENERVARING

Na een carrière van veertig jaar als chef-kok verruilde Micha de Best op 1 september de keuken voor een nieuwe werkomgeving. Als grootkeukenadviseur in de buitendienst versterkt hij het team van Van Vossen Horeca. Een flinke carrière-switch, al blijft hij dicht bij het vak dat hij zo goed kent. "Ik wil mijn oud-collega's graag adviseren in iets waar ze blij van worden. Mooie spullen die ook echt functioneel zijn."

TEKST: MARSHA PAANS / BEELD: BURO70.NL

40JAAR ERVARING AAN DE ANDERE KANT

Micha werkte op uiteenlopende plekken in binnen- en buitenland. Van bistro's en restaurants in het hogere segment tot sterrenrestaurants en grote hotels. Ook werkte hij als zelfstandig chef en deed hij ervaring op in onder meer Vietnam, Thailand en Tonga. De laatste tweeënhalf jaar van zijn carrière

stond hij als executive chef aan het hoofd van de keuken van het Hilton Hotel in Antwerpen. Die ervaring neemt hij nu mee naar Van Vossen Horeca.

"Ik spreek makkelijk de taal van een eigenaar of chef. Ik kan me goed verplaatsen in hoe zij naar een keuken kijken: wat hebben ze nodig, waarom kiezen ze ergens voor en wat werkt in de praktijk?" Voor Van Vossen Horeca was dat precies de aanvulling die het bedrijf zocht. Patricia: "Wij weten wat technisch mogelijk is en wat er qua inbouw kan. Ook van routing hebben we veel geleerd. Maar dat kun je niet vergelijken met de ervaring die Micha vanuit de kant van de chefs meebrengt. Dat vult elkaar perfect aan."

EEN KEUKEN WAAR JE WILT BLIJVEN

Een mooi voorbeeld van waar techniek en praktijk samenkomen, staat bij Intratuin Halsteren. Van Vossen Horeca verzorgde daar onlangs een compleet nieuwe keuken. Geen kleine klus, want er worden grote volumes gedraaid en de drukte

verschilt sterk per seizoen. "Als oud-chef loop ik daar rond en valt mijn mond echt open", vertelt Micha. "Als je daar als chef binnenkomt, denk je: hier wil ik nooit meer weg."

Bij het ontwerp speelde efficiëntie een belangrijke rol. De routing moest kloppen, de keuken moest een grote capaciteit aankunnen en tegelijkertijd praktisch blijven tijdens rustigere periodes. Daarom kan een deel van de keuken in de zomermaanden buiten gebruik worden gesteld. Zo hoeven bijvoorbeeld bepaalde delen van de koeling niet onnodig te draaien.

KIJKEN DOOR DE OGEN VAN DE CHEF

Voor Micha is zijn nieuwe functie een kans om zijn praktijkervaring op een andere manier in te zetten. Toen hij Van Vossen Horeca voor het eerst tegenkwam op een beurs in Goes, trok juist een keuken zijn aandacht. "Ik dacht meteen: dit is iets waar iedere chef in wil werken. Het straalt kwaliteit uit." Nu mag hij zelf meedenken over zulke keukens. Over apparatuur en routing, maar vooral over wat iemand tijdens een drukke werkdag daadwerkelijk nodig heeft. Na veertig jaar achter het fornuis weet Micha als geen ander hoe belangrijk dat is. "Ik zal nog veel moeten leren, maar vanuit mijn ervaring weet ik in ieder geval waar je het over hebt."

Van Vossen Horeca
Mutsestraat 5
4641 SJ Ossendrecht
0164 – 67 38 82
info@vanvossenhoreca.nl
vanvossenhoreca.nl

Wil je contact met Micha?
Bel dan naar 06 21 15 29 69





Grand Hotel ter Duin

HOTELS BY SHEETZ

WELKOM BIJ GRAND HOTEL TER DUIN!

In ons hotel en restaurant aan de Zeeuwse kust kunt u heerlijk genieten en tot rust komen. Wij bieden een uitgebreide lunch- en dinerkaart, maar ook voor een hapje en drankje bent u van harte welkom!

Reserveren kan via receptie.grandhotelterduin@sheetz.nl
of bel even naar +31(0)111 655 200



NOORLAND

Uw partner op het gebied van duurzame koudetechniek, koelinstallaties en airconditioning. Kwaliteit, persoonlijk contact, flexibiliteit en goede service staan bij ons voorop!

Tel: 0183 445 060
info@noorlandkoeltechniek.nl
De Hoogjens 38
4254 XW Sleenwijk

noorlandkoeltechniek.nl



CJPG

Technical Maintenance

WANNEER IS UW VETKANAAL VOOR HET LAATST GECONTROLEERD?

Laat uw afzuigkap, vetkanaal en ventilator inspecteren door CJPG en krijg direct inzicht in de staat van uw installatie.

- ✓ Afzuigkap
- ✓ Vetkanaal
- ✓ Ventilator
- ✓ Inspectie & advies
- ✓ Reinigingscertificaat indien van toepassing

SPECIALE Hap&Tap AANBIEDING

Vetkanaalinspectie voor

€350,-

excl. btw

www.cjpg.eu

info@cjpg.eu | +31 (0) 76 888 0976



MELIS

CARWASH

simply clever

Wij gaan verder waar andere stoppen. Bij ons staat kwaliteit en de persoonlijke touch hoog in het vaandel. Niet voor niets is Melis Carwash al meer dan 50 jaar een begrip in Breda en omstreken!

Konijnenberg 57B, 4825 BC Breda
06 28424759 | info@meliscarwash.nl

meliscarwash.nl

SCAN QR VOOR DE MELIS WASPAS

Jong Food en 't Zand zetten samen in op kwaliteit

't Zand in Alphen is niet alleen in de zomer een heerlijke plek. Terras, restaurant en vergaderzalen bieden, ook in herfst en winter, een rustgevend uitzicht op zwempas en bos. Strijk hier na een wandeling of fietstocht neer bij het restaurant in het prachtige paviljoen. Of rijdt er speciaal naartoe voor de goedgevulde menukaart. Parkeren kan voor de deur.

TEKST EN FOTOGRAFIE: SARA TERBURG

Chefkok Tommy van Dongen en souschef Michael Garritsen werken voor de tweede generatie van de familie Van Loon, die de zaak twee jaar geleden overnam van hun ouders. Ze zitten sinds een jaar met hun restaurant, cafetaria, vergaderzalen en recreatieruimte in een prachtig nieuw paviljoen. De inrichting is zeer sfeervol en van hoge kwaliteit.

VERGADEREN AAN HET WATER EN IN HET GROEN

Het terras en de vergaderruimten kijken uit op het water. Er zijn drie zalen die samengevoegd kunnen worden tot één. In theateropstelling is er dan plek voor maximaal 150 personen. Een bruiloft, familiefeest of andere bijeenkomst organiseren kan hier ook. Al dan niet inclusief overnachting in een van de chalets op het terrein. Het keukenteam verzorgt dan graag een lunch, aangeklede borrel, uitgebreid diner of bbq. Het uitzicht en de groene omgeving krijgt elke gast er gewoon bij. "Het is toch heerlijk als je tijdens een pauze even naar buiten kan voor een wandelingetje?" vinden ze hier.

IK VIND DE KALFSVLEESKROKET GEWELDIG

Tommy en Michael kwamen een half jaar geleden in de keuken van 't Zand werken. Ze werkten daarvoor 23 jaar samen bij een restaurant in Breda. Hier in Alphen gaan ze de horeca verder uitbouwen. Een van de vragen waar ze onlangs mee aan de slag gingen was: "welke snacks willen we serveren?" En toen kwam de naam Jong Food uit Rijen ter tafel.

Accountmanager Ben Vermeulen: 'De rundvleeskroketten en -bitterballen serveren ze hier al een tijd. Maar in aanbod heeft Jong Food zich de afgelopen jaren enorm ontwikkeld.' Dus er moest geproefd worden. Tommy: 'Ik vind de kalfsvleeskroket geweldig; de structuur, de hoeveelheid vlees en de smaak.' Deze bevat 40 procent kalfsvlees en dat proef je.

Ben: 'Wij willen met onze snacks in de mooiste horecazaken liggen, 't Zand is daar een goed voorbeeld van. Ze zetten in op kwaliteit, net als wij.' Tijdens een proeverij koos het team unaniem voor de snacks van Jong Food. De garnalenkroket is de absolute hardloper. Die is onderdeel van het 12-uurtje. In de varianten voor vleeseters en vegetariërs zitten ook snacks van De Jong. Ben: 'Voor in de wintermaanden



hebben we mooie seizoenssnacks zoals de hazenpeperkroket en de stoofvleesbitterbal met La Trappe Dubbel erin.' Bij 't Zand is de kaart in elk seizoen gevuld met een mooie variatie in gerechten.

TE WEINIG KOKS? JONG FOOD NEEMT WERK UIT HANDEN

Samenwerken met Jong Food kan een oplossing zijn in de strijd tegen onderbezetting in keukens. Tommy: 'Ik ben erg benieuwd wat Jong Food nog meer kan betekenen voor ons bijvoorbeeld met soepen. Dat jullie onze receptuur bereiden bijvoorbeeld?' Ben: 'Vanaf een bepaalde hoeveelheid is dat zeker mogelijk.' Extra koks blijven trouwens welkom bij 't Zand. Wat die hier vinden naast dat uitzicht? Een keuken vol moderne apparatuur, leuke collega's en doorgroeimogelijkheden.

Jong Food B.V.

Europalaan 4, 5121 DJ Rijen
Tel. 0161 – 222 795
verkoop@jongfood.com
www.jongfood.com

't Zand

(in herfst en winter van woensdag t/m zondag geopend van 10-22u)

Voskuil 3, 5131 PE Alphen
(op slechts een minuut of 5 van de snelweg)
Tel. 013 – 508 1746 0
info@tzand.nl
www.tzand.nl



Oud Gastel
Toren
de Toren

Dé Huiskamer van Oud Gastel!
koffie • lunchen • borrel • feestjes



Café - Eeterij
't Vermaeck

HIGH TEA HIGH WINE
WIJNEN FEESTZAAL 40 SOORTEN BIER
LUNCH - DINER BORREL CATERING
SPEELTUIN BARBECUE HIGH BEER

RIJKSWEG 115
5121 RD RIJEN
TEL. 0161-240716

▶▶ WWW.HETVERMAECK.NL



PRINSEN
Schoonmaakbedrijf

Reinigen van koel- en warmtetechnische installaties en afzuigsystemen in de horecakeuken.

Schoonmaakbedrijf Prinsen B.V.
Meerval 30 b
4941 SK Raamsdonksveer
Mob. +316 539 823 94
info@schoonmaakbedrijfprinsen.nl



*Schoonmaken is een vak
Schoonhouden een kunst*

www.schoonmaakbedrijfprinsen.nl



gkt van Rijswijk bv
Grootkeukentechniek



KOOK- EN KOELAPPARATUUR | ADVIES, SERVICE & ONDERHOUD
REINIGINGSMIDDELEN EN MEER | ONLINE STORINGSMELDER

+31(0)76-5930022 | www.gkt-vanrijswijk.nl



de 7 heuveltjes
eten & drinken



Galderseweg 27, 4836 AC Breda / Tel. 076 561 4000
www.7heuveltjes.nl / Facebook: @de7heuveltjes



RESTAURANT
DEN BOERENSTAMPPOT

De vernieuwde
HÖTSPOT
van Breda!

📍 Schoolstraat 5
076-5140162
www.denboerenstamppot.nl



3-gangen
€14,00
keuzemenu



Ergens In Breda



Prinsenkade 13 - 4811 VB - Breda
06 27 97 0320 info@ergensinbreda.nl



Latour



Proeverijen,
delicatessen, wijnen,
borrel en lunch

Openings tijden:
Dinsdag en woensdag 9:00 - 18:00
Donderdag, vrijdag en zaterdag 9:00 - 19:00
Zondag 10:00 - 18:00

Veemarktstraat 31 - 4811 ZC Breda - +31 (0) 76 51 47 880
info@latourbreda.nl

Twée locaties, één gastvrij hart in Oud Gastel

Wie de afgelopen jaren door het centrum van Oud Gastel heeft gewandeld, kan er niet omheen. Met 'Onder de Toren' en restaurant 'Carpe Diem' hebben ondernemers Nicky en Brigitte twee unieke zaken neergezet die elkaar naadloos aanvullen. Wat ooit begon met de droom om een monumentaal pand nieuw leven in te blazen, is uitgegroeid tot dé ontmoetingsplek voor het dorp én de ruime regio. Inmiddels komt namelijk maar liefst 70% van de gasten van buiten Oud Gastel.

TEKST EN BEELD: BIBI'S BLIK



VERNIEUWD CONCEPT: DUIDELIJKHEID EN PASSIE

Sinds september hanteert het ondernemersduo een heldere taakverdeling tussen de twee buurpanden. Wil je neerploffen voor een goede kop koffie met iets lekkers of een sfeervolle borrel? Dan wandel je binnen bij de warme 'huiskamer' van Onder de Toren op de Kerkstraat nummer 1. Zin in een uitgebreide lunch of een sfeervol diner? Dan neem je daar tegenover plaats bij Carpe Diem op nummer 2. Met een capaciteit van 70 couverts biedt Carpe Diem een intieme maar levendige setting waar vakmanschap en gezelligheid samenkomen.

TWAALFUURTJE EN HIGH LUNCH

Op de menukaart van Carpe Diem speelt de lunch een prominente rol. Zeven dagen per week kun je hier aanschuiven voor smakelijke gerechten. Een absolute aanrader is het klassieke 'twaalfuurtje': een veelzijdige combinatie van dagverse ingrediënten en ambachtelijke smaken. Je kunt kiezen uit vlees, vis of vega en het geheel wordt toepasselijk op een torentje gepresenteerd. Voor wie écht wil uitpakken, is er de High Lunch. Gedurende drie gangen word je verwend met een verrassende selectie van hartige vis- en vleesgerechten, afgesloten met een feestelijke zoete finale.



Wel even opletten: omdat alles vers en met uiterste zorg wordt bereid, dien je deze High Lunch minimaal vijf dagen van tevoren te reserveren.

CULINAIR GENIETEN EN SPECIALE AVONDEN

Van donderdag tot en met zondag transformeert Carpe Diem 's avonds in een sfeervol dinerrestaurant. De keukenbrigade tovert met passie, vakmanschap en een flinke dosis humor de mooiste borden op tafel. Dat doen ze niet alleen; het hele team is nauw betrokken bij de zaak en denkt actief mee over nieuwe gerechten en originele themavonden. Een mooi voorbeeld van zulke unieke concepten is de speciale thema-avond "Bubbels, diner en Devon", die gepland staat op 21 en 22 januari. Tijdens deze avonden smelt gastronomie samen met entertainment, wat garant staat voor een compleet verzorgde beleving.



TROTS EN VOLDOENING

Dat het concept werkt, blijkt wel uit de geschiedenis van beide zaken. Onder de Toren draait alweer zes succesvolle jaren, terwijl Carpe Diem inmiddels drie jaar een vaste waarde is in de regio. Voor Nicky en Brigitte brengt deze mijlpaal vooral veel voldoening. Zonder de inzet van hun toegewijde team was dit succes niet mogelijk geweest. Of je nu langskomt voor de snelle koffie in de ochtend, een uitgebreide borrel op het terras of een gedenkwaardig diner: bij Nicky, Brigitte en hun team voel je je meteen thuis.

Carpe Diem
Kerkstraat 2, 4751 HL Oud Gastel
0165-518192
info@carpediem-oudgastel.nl
www.carpediem-oudgastel.nl
onder-de-toren.nl

HERF Proef de



VIJGEN

Vijgen, één van de oudste - misschien wel de oudste - vruchten die de mensheid kent, zijn hét ultieme symbool van deze seizoenswisseling. Ze hebben de hele zomer onder de warme zon de tijd gehad om suikers op te bouwen en nu de eerste herfstvijgen van de boom worden geplukt, dragen ze de warmte van de afgelopen maanden met zich mee. Een absolute klassieker op de herfsttafel zijn daarom verse vijgen met in de smaak rijke tonen van honing en bessen met een vleug herfstachtige warmte. Een ware traktatie voor de zintuigen: een complex samenspel van texturen en verfijnde zoetheid.

De buitenkant heeft een zachte - bij voldoende rijping - eetbare, donkerpaarse, wat fluweelachtige schil die overgaat in een sappig, dieprood binnenste met ontelbare piepkleine zaadjes. Heerlijk zacht, maar door die piepkleine zaadjes (die overigens de spijsvertering stimuleren) toch met een knapperig en vlezig vruchtvlees. En de smaak? Die is vol en honingzoet, zacht, uniek en aromatisch.

Waar die smaak goed mee combineert? De perfecte tegenhanger van zo'n zoete vijg is het zoute van prosciutto, het romige van (geiten-)kaas en het aardse van een druppeltje balsamicoazijn. Tóp-combinatie. En dat lekkers kom je zeker ook deze herfst weer volop tegen op menig herfstdis. Mooi om te vullen (na kruislings insnijden) met een scherpe gorgonzola of andere blauwe kaas en dan warm uit de oven; weer zo'n beproefd samenspel.

Een absolute klassieker in de Franse sterrenkeuken is de harmonie van vijgen met eenden- of ganzenlever. De natuurlijke zoetheid en textuur van de verse vijgen snijden perfect door het vette, romige karakter van de ganzenlever. Voeg hier vooral eens een reductie van port of balsamico aan toe! En ook bijzonder: vijgen pocheren in een siroop van rode wijn, balsamico en een takje rozemarijn en die dan op gelakte eendenborst, met daarbij gekaramel-



liseerde pecannoten, omgeven door een diepe, glanzende wildfond gereduceerd met het kookvocht van de vijgen. Voilà; c'est délicieux!

VERS EN GEDROOGD

Verse vijgen zijn kwetsbaar en kun je niet lang bewaren, perfect twee à drie maar maximaal vijf dagen. Dus zeker direct na de oogst het best snel in mooie, warme culinaire hoogtepuntjes componeren. Toch bewaren: leg ze in dan in de koeling naast elkaar in plaats van op elkaar, zodat ze niet kneuzen. Zijn je vijgen nog wat stevig, dan kun je ze kort op kamertemperatuur laten liggen. Houd er dan wel rekening mee dat vijgen na de pluk niet verder rijpen. Een echt onrijpe, harde vijg wordt thuis dus niet ineens heerlijk zoet.

Om er in de winter toch ook van te kunnen genieten kan je ze drogen. Doe dit door ze in de oven op lage temperatuur van zo'n zestig graden op een rooster zes tot tien uur te laten drogen met de ovendeur op een kiertje zodat het vocht kan ontsnappen. Of maak ze in of kook ze met wat suiker tot heerlijke compote; lekker bij oude brokkelkaas, hartige vleeswaren en, natuurlijk, wildgerechten. Of herfstpaté met zo'n vijgencompote; een klassieke en smaakvolle combinatie waarin het hartige en romige van de paté perfect samengaat met het zoete, kruidige van de vijgen.

OER-NEDERLANDS HERFSTFRUIT

De appel en de peer tellen normaliter als absolute nummer één en twee op de ranglijst 'meest popu-

HERFSTFRUIT

warme gloed

De komst van de herfst brengt in de natuur een bijzondere transformatie met zich mee. De bloesem is verdwenen en er hebben zich kleine vruchten gevormd die talrijk aan de takken hangen. Het geduld werd niet op de proef gesteld en wat waren ze hard op weg om uit te groeien tot het heerlijk fruit waar je nu lekker je tanden in kunt zetten. De herfst is ingeluid. En daar kunnen we nu heerlijk van genieten.

TEKST: MARCO VAN DEN WIJNGAARD



laire herfstfruit'. Overigens moeten we wel aantekenen dat deze laatste toch wat in populariteit heeft ingeboet, vooral onder jongeren; zo'n twintig procent minder. Trendy alternatieven zoals mango voor in een poké bowl zijn populairder. Maar waarom? De peer is juist een van de meest veelzijdige ingrediënten voor de herfst. Door de zachte structuur en natuurlijke zoetheid leent de peer zich perfect voor zowel hartige als zoete herfstgerechten.

2026

We hebben het allemaal wel gemerkt: het was een warme, zelfs hete zomer dit jaar. Droogte was het woord; wederom. Dat heeft best impact gehad op de Nederlandse fruitteelt, zeker van appels en peren, met als gevolg kleinere vruchten.

Het fruit rijpte te snel en is ook wat minder lang houdbaar. Daarbij komt de zogenaamde "zonnebrand". Door de intense zonnestraling en hoge temperaturen verbrandt de schil van appels (zoals Elstar) en peren (zoals Conference). Door felle zon en warme wind liep de temperatuur aan het vruchtoppervlak in de namiddag op tot boven de vijftig graden. Dit veroorzaakt bruine vlekken en uitdroging, waardoor een aanzienlijk deel van de oogst onverkoopbaar is bij de reguliere groentewinkel en dus gaat naar de groente- en fruitverwerkende industrie.

PERENLEKKER!

Snel verwerken in mooie, smakelijke herfstgerechten dus, bijvoorbeeld met blauwe kaas. Zo'n lekker

sappige Hollandse peer roosteren met honing en tijm en dan vergezellen van gorgonzola en gekaramelliseerde walnoten. Verrukkelijk in een ovenschotel met witlof, crunchy walnoten en geitenkaas. Een doordeweeks bordje met een varkenshaasje met knolselderpuree en gebakken peer; niet te versmaden. Of een hertencarpaccio met in rode port gepocheerde peer. Serveer daar eens een pastinaakcrème bij met wat druppels afgekoelde wildjus (anders gaart het rauwe vlees). Peer met vis? Zeker! Bij in boter gebakken zeeduivel met wat gefrituurde bloemkool en een zoete crème van peer door deze te stoven en dan te binden met zachte boter. Krullen eendenlever op de vis? Heerlijk herfst! De trots van Neerlands bodem, gezondheid uit eigen land; heerlijk op de herfsttafel die peren en appels.



PETRIBI

Glacisweg 36 Hulst
0114-310437

**Meer terras.
Meer comfort.
Meer genieten.**

Onze vouw- en lamellendaken maken van iedere buitenruimte een plek waar je langer wilt blijven — voor horeca én particulier.

petribi.nl

Petribi. Buitengewoon maatwerk.



APP OF MAIL UW PROJECT!
06-10146268 / info@petribi.nl
OF KOM VRIJBLIJVEND LANGS!

SCHOON KAN SCHONER

**ELKE HORECAZAAK LANGDURIG
ÉN DUURZAAM SCHOON**



WERKT 7 DAGEN LANG
LAGERE KOSTEN PER LOCATIE
MET ACTIEVE MICRO ORGANISMEN



SCAN VOOR ADVIES

MULTI BRIGHT
PROBIOTICS

MULTIBRIGHT.EU
CLEAN RIGHT, DO RIGHT

KOUDETECHNIEK & AIRCOTECHNIEK

VOOR DE HORECA EN TOELEVERANCIERS.





ONS WERKGEBIED
ZEELAND / WEST BRABANT



LOKERSE
KOUDETECHNIEK
ZEEUWS VLAANDEREN BV
Terneuzen 0115-552855 info@LKT-zv.nl



LOKERSE
KOUDETECHNIEK BV
Heinkenszand 06 20 947 733 info@lokersekoudetechniek.nl

www.lokersekoudetechniek.nl



EETCAFÉ
TREFPUNT
ETEN • DRINKEN • GEZELLIGHEID
S GRAVENMOER
ZAALVERHUUR

Of u nu langskomt voor een gezellige lunch, een uitgebreid diner, een borrel met vrienden of een feestelijke gelegenheid – wij zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt.

Hoofdstraat 91
5109 AB 's Gravenmoer
0162 - 31 30 19 / info@eetcafe-trefpunt.nl
www.eetcafe-trefpunt.nl

Frisdrank 2.0

Meer keuze, minder suiker

Van een eenvoudige limonade met prik tot een vrijwel eindeloze keuze aan smaken, suikergehaltes en varianten: frisdrank heeft in Nederland een flinke ontwikkeling door- gemaakt. Wie vandaag een café, restaurant of supermarkt binnenstapt, heeft niet alleen de keuze uit klassieke frisdranken, maar ook uit suikervrije varianten, vruchten- dranken, mineraalwaters en energiedranken. En die ruime keuze lijkt steeds belangrijker te worden.



Uit het Frisse Dranken Onderzoek 2026, uitgevoerd in opdracht van FWS, de branchevereniging voor frisdranken, waters en sappen, blijkt dat bijna acht op de tien frisdrinkers – 78% – vinden dat het aanbod de afgelopen jaren is toegenomen. Vooral de grotere variatie in suikergehalte en smaken valt op. Ruim driekwart van de ondervraagden, 77%, zegt tegenwoordig bewust voor een specifieke frisdrank te kiezen. Voor 62% speelt het feit dat een drankje minder of geen suiker bevat daarbij een belangrijke rol. Die ontwikkeling is niet toevallig. Frisdrankproducenten investeren al jaren in productinnovatie en herformulering.

Het resultaat is een assortiment waarin steeds meer te kiezen valt: van volledig suikervrij tot producten waarin nog wel suiker zit, maar minder dan vroeger. Volgens FWS-directeur Robert Seegers waarderen consumenten vooral die keuzevrijheid. Producenten proberen met verschillende smaken en suikergehaltes aan te sluiten bij uiteenlopende voorkeuren en momenten.

Een opvallend cijfer daarbij is de daling van het suikergehalte. Volgens het onderzoek en de brancheorganisatie hebben frisdrankproducenten het gemiddelde suikergehalte van hun producten

sinds 2012 met 41,5 procent verminderd. Daarmee verwijst FWS naar de doelstellingen uit het Nationaal Preventieakkoord, waarin onder meer afspraken waren gemaakt over het terugbrengen van calorieën uit frisdranken.

LEES VERDER





SLOW ROAST
ROASTED LONGER FOR MAXIMUM TASTE

COFFEE WE'RE PROUD OF

KOFFIEBRANDERS SINDS 1930
WWW.MOCCADOR.COM

| KOFFIE- EN THEECONCEPTEN | MODERNE AMBACHT |
| DE BESTE APPARATUUR | KENNIS, TRAINING & SERVICE |




OLYMPIA
THE VINTAGE TASTE OF GREECE



Noordhaven 58 | 4761 DB Zevenbergen
0168-335510 | nieuwolympia.nl



Van Riel
ADVOCATEN



Van Riel advocaten biedt perspectief! We staan zakelijke en particuliere klanten bij en gaan in ons werk altijd uit van kwaliteit en betrokkenheid. Dat zijn de kernwaarden bij alles wat we doen.

Nieuwe Boschstraat 51, 4811 CV, Breda
076 - 700 20 20 | info@vlvr.nl | www.vlvr.nl



Brasserie
't archief
Anno 1994

"De gezelligste huiskamer van de Haagse Beemden!"

Geen poespas, maar een laagdrempelige brasserie met voor iedereen wat wils.

**** lunch & diner ****

Heksenwaag 40, 4823 JV Breda | Reserveren via: 076 - 5412840
brasserie-archief.nl

EEN FLES MET EEN VERHAAL

De geschiedenis van frisdrank gaat natuurlijk veel verder terug. Een belangrijk moment was de uitvinding van de zogenaamde kogelfles door de Engelsman Hiram Codd in 1872. Dankzij deze fles konden koolzuurhoudende dranken beter worden afgesloten. De techniek maakte de weg vrij voor de verdere ontwikkeling en verkoop van mousserende frisdranken. Ook in Nederland werd volop geëxperimenteerd. De Groningse gebroeders Beins waren actief met limonades en ontwikkelden aan het einde van de negentiende eeuw een variant op de kogelfles. Daarmee werd het mogelijk om zogenaamde gazeuse – koolzuurhoudende limonade – op grotere schaal aan te bieden. De fles was echter relatief kostbaar, waardoor frisdrank aanvankelijk vooral iets was voor mensen die het zich konden veroorloven.

In de eerste helft van de twintigste eeuw groeide de Nederlandse frisdrankindustrie verder. Vooral Utrecht speelde een belangrijke rol. De Tweede Wereldoorlog zorgde echter voor grote problemen. Door de schaarste en distributie van suiker was het produceren van limonade beperkt. Na de oorlog ontstonden nieuwe samenwerkingsverbanden tussen frisdrankproducenten, met uiteindelijk ook de oprichting van de fabriek die later Vrumona zou gaan heten.

VRUMONA EN DE OPMARS VAN PEPSI

Een belangrijke naam in die geschiedenis is Anton van Dam. Hij was betrokken bij de ontwikkeling van Vrumona en zag bovendien kansen in vruchtendranken. Na de oorlog werd onder zijn invloed onder meer geïnvesteerd in vruchtensappen. De fabriek in



Bunnik groeide vervolgens uit tot een belangrijke speler in de Nederlandse frisdrankmarkt. Een belangrijke doorbraak volgde met Pepsi-Cola. Vrumona ging Pepsi in Nederland onder licentie produceren en distribueren. De eerste Pepsi-productie dateert uit 1949/1950, terwijl de licentie in 1954 formeel op naam van Vrumona kwam te staan.

Daar bleef het niet bij. Het assortiment werd uitgebreid met onder meer Sisi, 7UP en Sourcy. Vrumona groeide uit tot een grote Nederlandse frisdrankproducent en werd in 1968 volledig onderdeel van Heineken.

HET EXOTA-SCHANDAAL

De geschiedenis kent ook minder vrolijke hoofdstukken. Een van de bekendste is de Exota-affaire. In 1970 en 1971 besteedde het VARA-programma De Ombudsman aandacht aan het vermeende gevaar van exploderende frisdrankflessen. In een uitzending was een fles te zien die uiteenspatte. De beelden werden sterk in verband gebracht met Exota, waarna het merk grote reputatieschade opliep. De juridische strijd die volgde, duurde tientallen jaren. Uiteindelijk werd de VARA veroordeeld tot betaling van een schadevergoeding van 7,7 miljoen gulden, inclusief rente en kosten. De affaire behoort daarmee tot de bekendste rechtszaken uit de Nederlandse mediageschiedenis.

VAN KLASSIEKER NAAR BEWUSTE KEUZE

De geschiedenis van frisdrank laat zien hoe sterk smaak, techniek, marketing en consumentengedrag met elkaar verbonden zijn. Van de glazen kogelfles via (limonade) gazeuse en de grote merken uit de twintigste eeuw naar de huidige variatie aan suikervrije en suikerarme producten: frisdrank verandert voortdurend.

Voor de horeca betekent dat vooral meer keuze. De gast die vroeger simpelweg om 'een frisse' vroeg, kan tegenwoordig kiezen uit een breed palet. Een klassieke cola, een bruisend mineraalwater, een fruitige frisdrank of een suikervrije variant: het assortiment sluit steeds beter aan bij persoonlijke voorkeuren. En juist die keuzevrijheid lijkt anno 2026 belangrijker dan ooit. De frisdrank van vandaag is daarmee niet alleen een dorstlesser, maar ook een product waarin de veranderende wensen van de consument duidelijk zichtbaar worden.





CAFÉ HOE IST

*altijd
gezellig*

Open vanaf 14.00 uur / Maandag gesloten**

Haagdijk 11, Breda
0629229044 of 0651936071

Café - Biljart
de Kei



Erasmusplein 1, Breda
Tel: 076-5612256



Café d'Ouwe Brug



Lange Brugstraat 12, Etten-Leur
Facebook.com/ouwebrug

MARK
HOE



Café



Hans en Conny
Tel. 076 521 39 42
Marksingel 15-16
4811 NV Breda

★ **Café** ★
Boeimeer

Sinds 1896



@cafeboeimeer **Godevaert Montensstraat 23, Breda | 076 5211389**

Café De Polder

*Een gezellig bruin café, ook
geschikt voor mooie feestjes!*



Van Rijckevorselstraat 260, 4815 AC Breda M. +31 6 28427918



Heeren van Breda

**ALTIJD
WAT TE
BELEVEN!**

**GROTE
MARKT
31 BRED**

Ergens In Breda



Prinsenkade 13 - 4811 VB - Breda
06 27 97 0320 info@ergensinbreda.nl

WINNEN IS LEUK
BARONIEGAMING SPLELAUTOMATEN

Michel Roovers 0636590153 Pierre de Jonge 0621364830

f i volg ons **@hapentapmagazine**



Markt 80, Etten-Leur - 06 122 88 303 - Facebook.com/cafedecuijs



BARACUDA *Bar*
Bij Andries & Marij



SPORTPARKSTRAAT 22 SINT WILLEBRORD

Altijd iets te beleven bij De Cluys

Wat ruim anderhalf jaar geleden begon met een gekscherende opmerking aan de bar, groeide uit tot een succesvol avontuur in de horeca. Wilco en Esther Clarijs-Huysman namen Café De Cluys over, het café dat in de omgeving jarenlang bekendstond als Café K'Annet. Inmiddels is het een vertrouwde en levendige ontmoetingsplek waar biljarten, muziek en gezelligheid samenkomen.

D'OR LOES

Ik ontmoet Wilco in zijn café. Aan alles is te merken dat hij hier met veel plezier en werkt. Dat hij uiteindelijk in de horeca terecht zou komen, is dan ook niet helemaal toevallig. Wilco werkte vroeger al in deze branche en had daarnaast een eigen klusbedrijf. Die combinatie kwam hem bij de overname uitstekend van pas.

VAN CARNAVALSCAFÉ NAAR EIGEN ZAAK

De kennismaking met het café ontstond via carnaval. Wilco en zijn band 'Die 01608' waren op zoek naar een plek om tijdens carnaval te spelen en kwamen zo regelmatig in het café over de vloer. Toen hij hoorde dat de zaak ter overname kwam, begon het idee om de zaak zelf over te nemen langzaam te leven.

Er waren al verschillende gegadigden geweest, maar een definitieve overname kwam niet van de grond. Tot Wilco op een dag, toen hij de spullen van de band kwam ophalen, gekscherend aan de bar zei: "Nou, ik wil het wel gaan doen." Een grapje dat verrassend snel werkelijkheid werd. Anderhalve maand later was de overdracht een feit.

TWEE RECHTERHANDEN

De overstap naar de horeca voelde voor Wilco dan ook niet als een sprong in het diepe. Naast zijn eerdere horeca-ervaring had hij met zijn klusbedrijf al eens een compleet café gebouwd. De verbouwing van De Cluys kon hij daardoor grotendeels zelf uitvoeren. Eerst was het plan om het café tijdelijk te sluiten voor een grondige verbouwing. Uiteindelijk besloten Wilco en Esther de zaak gewoon open te houden en de werkzaamheden tussendoor uit te voeren. Inmiddels is er enorm veel aangepakt, tot en met een compleet nieuwe keuken.

Toch is een eigen café volgens Wilco nooit helemaal 'af'. "Als we iets doen, willen we het ook goed doen." Er staan dan ook nog plannen op de lijst. Zo wil hij de nieuwe ombouw waarachter het geluid zit, laten designen als een kluis.

DE NAAM VERTELT EEN VERHAAL

Ook de naam De Cluys is niet zomaar gekozen. Het is een samenvoeging van de achternamen van Wilco



en Esther: Clarijs en Huysman. Zelfs in het logo is een knipoog naar Wilco's achtergrond als klusser verwerkt. Wie goed kijkt, ontdekt in het ronde element een cirkelzaag. Een subtiële verwijzing naar het vak waarmee het avontuur ooit begon.

VAN BILJART TOT LIVEMUZIEK ... EN 'DOE MAAR VET'

Café De Cluys is inmiddels veel meer dan alleen een café. De locatie leent zich uitstekend voor feesten en partijen, zoals verjaardagen en jubilea. Binnen is ruimte voor ongeveer 120 gasten. Op dinsdag, woensdag en donderdag is het café het domein van maar liefst zes biljartverenigingen. De biljarttafels zorgen op die avonden voor een gezellige bedrijvigheid en trekken een vaste groep liefhebbers naar De Cluys.

Maar ook muziekliefhebbers weten het café steeds beter te vinden. Regelmatig staan er leuke bands op het programma. Wanneer er live-muziek is, maakt het biljart plaats voor het podium: de tafels worden verschoven en de band speelt letterlijk op het biljart.



Een mooi voorbeeld daarvan zijn de voorrondes van Doe Maar Vet, die in De Cluys worden georganiseerd. Drie avonden lang krijgen telkens drie bands de kans om zich te presenteren. De voorrondes vinden traditioneel in maart plaats, ongeveer twee weken na carnaval.

EEN BIJZONDERE PLEK

Of je nu komt voor een potje biljart, een feestje, livemuziek of gewoon voor een drankje aan de bar: bij Café De Cluys is altijd wel iets te beleven. En misschien is dat precies wat het café zo bijzonder maakt. Wat ooit begon met een grapje aan de bar, is uitgegroeid tot een plek waar mensen elkaar ontmoeten, samen lachen, muziek maken en vooral: gezellig samen zijn.

Café De Cluys
Markt 80 4875 CG Etten-Leur
info@cafedecluys.nl
+31 6 12288303
cafedecluys.nl

De horecamakelaar voor Brabant

HORECAKAS
makelaardij met visie

Met HorecaKas verzeker je je van een persoonlijke aanpak, gebaseerd op een heldere visie.



T 06 - 49 111 649
E info@horecakas.nl
W www.horecakas.nl

Tafel 12

Omzet	€ 320.00
Inkoop	€ 168.00
Personeel	€ 124.00
Bedrijfskosten	€ 41.00
Resultaat	€ -13.00

**Drukke zaak.
Maar geen winst?**

Van Iersel Accountants
helpt horecaondernemers
sturen op cijfers.

Mark van Iersel
06 22524519
info@vanierselaccountants.nl

Elektrotechniek & Laadinfrastructuur
GELUIDSTECHNIEK

BETROUWBARE TECHNIEK, VAKKUNDIG GEREGLD.

ViSSers Techniek is een ervaren elektrotechnisch familiebedrijf uit de regio Breda. Wij verzorgen elektrotechnische installaties voor woningen en bedrijfspanden.

Van advies tot installatie en oplevering: één technisch aanspreekpunt.

ONZE WERKZAAMHEDEN

Elektrotechnische installaties Voor woning en bedrijf	Renovatie & verbouwing Aanpassen en moderniseren	Groepenkasten & uitbreidingen Veilig, vakkundig en volgens norm	Laadpalen & laadinfrastructuur Duurzaam laden, slim geregeld
Verlichting & schakelmateriaal Functioneel en sfeervol	Domotica & slimme oplossingen Comfort, veiligheid en gemak	Onderhoud & storingen Snel, betrouwbaar en vakkundig	Professionele geluidstechniek Voor evenementen, artiesten en bedrijven

VAKKUNDIG Ervaren specialisten met passie voor techniek	BETROUWBAAR Afspraak is afspraak, helder en eerlijk	SNELLE SERVICE Korte lijnen, snelle oplossingen
---	---	---

076 - 303 62 54 | vistec.nl | *Techniek met aandacht voor jou!*

Zelf geschildre en gesneden verse friet! Een begrip in de omgeving.

Strijbeekseweg 1, 2328 Meerle
+32 478 03 23 52 frituurdeparel.be

FEMKE VAN DRIESSEN


**Hospitality
Stars**

 Femke@hospitality-stars.com
 Telefoon: +31653504058

hospitality-stars.com

'Zodra een QR-code het menselijke contact vervangt'

Laatst schoof ik aan op een terras. De zon scheen, het geroezemoes van andere gasten klonk op de achtergrond en ik had zin in een ontspannen avond uit. Nog voordat ik goed zat, wees de bediening naar een klein kaartje op tafel: "U kunt bestellen via de QR-code." En ineens voelde de avond een stuk minder warm.

Begrijp me niet verkeerd: ik snap heel goed waarom veel horecaondernemers ermee werken. Personeelstekorten, stijgende kosten en de druk om efficiënter te werken maken het runnen van een horecazaak steeds uitdagender. Als technologie processen kan versnellen, is dat aantrekkelijk. Toch wringt er voor mij iets zodra een QR-code het menselijke contact vervangt. Ik ga niet naar een restaurant om op mijn telefoon te kijken; dat kan ik thuis ook. Ik ga voor aandacht, gastvrijheid en beleving. En dat ervaar ik niet als ik mijn bestelling moet doorgeven via een QR code. Gastvrijheid zit toch in mensen en niet in technologie?

Natuurlijk zijn er concepten waarbij digitaal bestellen prima werkt, zoals in een all-you-can-eat restaurant. Maar in de meeste horecazaken verwacht ik een mens aan tafel. Iemand die me welkom heet, het menu toelicht, een wijn aanbeveelt en aanvoelt wanneer ik nog iets wil bestellen. Juist die kleine momenten maken een avond bijzonder. Dat is voor mij horeca en dat is voor mij gastvrijheid. En daar betaal je uiteindelijk ook voor als gast. Daarom raad ik aan om het gebruik van QR codes voor het doen van een bestelling zoveel mogelijk te beperken. Niet vanuit weerstand tegen innovatie, maar omdat ik in de praktijk zie wat het doet met beleving, gasttevredenheid en loyaliteit.

Technologie kan fantastisch voor je werken, zonder dat het ten koste gaat van de beleving. Gebruik het achter de schermen om je team te ondersteunen, processen slimmer te maken en medewerkers meer tijd te geven voor echte aandacht aan tafel. Dus stel jezelf de vraag: wordt mijn zaak efficiënter zonder dat de gastvrijheid verloren gaat?

Wij zoeken een Bedrijfsleider



Wat ga je doen?

Als bedrijfsleider ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Je zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt, het team goed samenwerkt en onze gasten een uitstekende ervaring hebben. Je houdt overzicht, neemt beslissingen wanneer dat nodig is en zorgt ervoor dat problemen snel en praktisch worden opgelost.

Wij zoeken een enthousiaste en daadkrachtige bedrijfsleider die:

- Graag de handen uit de mouwen steekt en niet bang is om mee te werken;
- Flexibel is en geen moeite heeft met wisselende werktijden, waaronder avonden en weekenden;
- Besluitvaardig is en snel kan schakelen wanneer de situatie daarom vraagt;
- Medewerkers weet te motiveren en samen met het team resultaten behaalt;
- Klantgericht, ondernemend en oplossingsgericht is;
- Goed het overzicht kan bewaren, ook wanneer het druk is;
- Verantwoordelijkheid neemt en zelfstandig kan werken.
- Ervaring in een leidinggevende functie binnen de horeca is een pré.

Wat bieden wij?

- Een salaris en arbeidsvoorwaarden conform de Horeca-cao
- Een verantwoordelijke en afwisselende leidinggevende functie
- Veel ruimte voor eigen initiatief en ondernemerschap;
- Een dynamische werkomgeving waarin geen dag hetzelfde is
- Een enthousiast team waarin we samen de schouders eronder zetten;
- De mogelijkheid om jezelf verder te ontwikkelen binnen de organisatie.

Interesse?

Ben jij de bedrijfsleider die wij zoeken? Dan komen we graag met je in contact! Stuur je cv en een korte motivatie naar info@marktzicht.com. We kijken uit naar jouw sollicitatie!



**Een bruisende en veelzijdige ontmoetingsplek in het hart van Prinsenbeek.
Sport, ontspanning en gezelligheid samen**



PROD JEX
AUDIOVISUEEL



Wij zijn specialisten in het aanleggen van geluidsinstallaties voor de horeca. Van hoogwaardige muziekinstallaties die de perfecte sfeer creëren tot complexe multi-zone geluidsinstallaties voor hotels, restaurants, cafés en terrassen.

Sounds as the right Choice!

LICHT

BEELD

GELUID

VERKOOP

VERHUUR

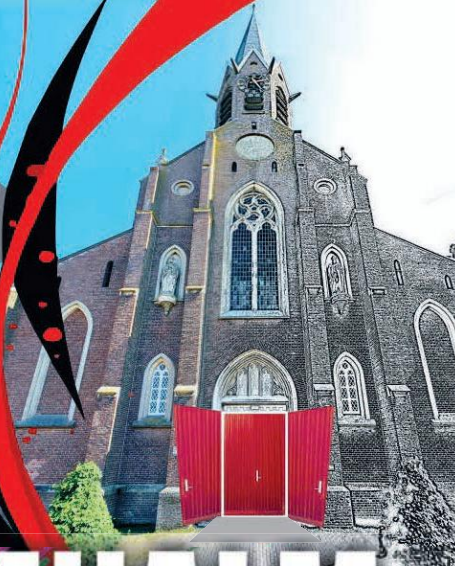
INSTALLATIE

Oude Kerkstraat 7B
4921 XD Made
+31 (0)85 48 63 290
info@prodjex.nl
www.prodjex.nl

**DORPSHUIS
DE SCHALM**

**Herelsestraat 100
(Kerkgebouw) Heerle**

**Jan Brouwers
06 42572883
jblbrouwers@hotmail.com**





HET WITTE SCHAAAP



Feesten en partijen, bruiloft, buffetten, vergaderingen, café, events, condoleance ...

Café-Zalencentrum Het Witte Schaaap: voor al uw feestelijke en zakelijke gelegenheden!



Wegedoornpage 2, Breda 076-5215149
info@hetwitteschaap.nl www.hetwitteschaap.nl

Schoonmaakbedrijf

W&M

Op zoek naar een betrouwbare partner voor de hoogwaardige schoonmaak van bedrijfspanden, kantoren, instellingen of woningen? Wij leveren allround schoonmaakdiensten in regio Breda e.o.



Bij ons is schoon meer dan gewoon.



Wim: +31 6 46 176 246
schoonmaakbedrijfwm.nl



BRASSERIE DOLPHYN

Smaakvol genieten in Middelburg

Deze brasserie vind je sinds deze zomer midden op de historische Markt van Middelburg, dé plek om deze Zeeuwse hoofdstad te beleven. Met een groot en sfeervol terras en een warm, eigentijds restaurant ben je hier de hele dag welkom. Van een ontspannen ontbijt en gezellige lunch tot een uitgebreid diner: de ruime menukaart biedt voor ieder wat wils. In de open keuken worden met passie en aandacht smakvolle gerechten bereid. Deze brasserie in Middelburg is de tweede vestiging van In den Walcherschen Dolphyn, al jaren een vertrouwde naam in Domburg. Diezelfde gastvrijheid, kwaliteit en persoonlijke aandacht ervaar je nu in hartje Middelburg. Ontdek het zelf; geniet van de sfeer, smaken en gastvrijheid.

Instagram: @dolphynmiddelburg



LE COIN PERDU

Franse finesse in het hart van IJzendijke

Wie de Markt in IJzendijke oploopt, kan niet om het karakteristieke 17e-eeuwse pand heen. Waar voorheen restaurant De Lausanne zat, vind je nu Le Coin Perdu: een nieuwe plek om te ontdekken. Een klassieke Franse basis, met een moderne twist. Puur, eerlijk en verfijnd, zonder poespas. Smaken die voor zichzelf spreken, met oog voor detail. Ook het interieur ademt die sfeer: een warme mix van retro-charme en moderne accenten. Schuif aan voor een uitgebreid diner of neem plaats aan de bar voor een goed glas wijn. Bij Le Coin Perdu voelt het alsof je bij goede vrienden aan tafel schuift. Vertrouwd en ontspannen, met nét dat beetje extra dat je op een plek als deze mag verwachten.

www.restaurantlecoinperdu.nl



BAR BULOT CADZAND

Tijdloze brasseriesfeer met zicht op zee

Bar Bulot opende afgelopen zomer de deuren in Cadzand. Het geliefde brasserie-concept van sterrenchef Gert De Mangeleer en gastheer-ondernemer Joachim Boudens vind je in het Strandhotel Cadzand, op wandelafstand van de zee en met uitzicht op de Zeeuwse duinen. Wat ooit begon als een tijdelijke pop-up is uitgegroeid tot een vaste waarde binnen het Belgische culinaire landschap, geliefd om zijn verfijnde maar toegankelijke brasseriekeuken, sterke product-focus en warme, ongedwongen sfeer. Bar Bulot in Cadzand heeft dezelfde tijdloze brasseriesfeer, vertaald naar de ontspannen elegantie van de kust. Naast kwaliteit op het bord draait de ervaring om gastvrijheid, attente service, zorgvuldig gekozen muziek en het totaalgevoel van een lange lunch of diner met zicht op zee.

www.barbulot.be

BELLA

Een stukje Italië in Goes

Weikom, dat gevoel krijg je direct bij deze sfeervolle Italiaanse brasserie, gelegen aan de prachtige Grote Markt in Goes. Hier draait alles om genieten: van verse, smakvolle producten en authentieke Italiaanse gerechten tot een warme sfeer en ouderwetse gezelligheid. Of je nu langskomt voor een heerlijke lunch, uitgebreid diner, borrel of een gezellige avond met vrienden en familie, hier voelt iedere gelegenheid als een klein momentje vakantie. Ook voor bijzondere momenten ben je hier aan het juiste adres. Deze brasserie is een sfeervolle locatie voor een bruiloft, bedrijfsfeest, verjaardag of babyshower. Samen genieten, proosten en mooie herinneringen maken; dat staat hier centraal.

www.bellagoes.nl



 **Curry Masala**
Indian Pakistani en Thaise Flavours

0165 - 78 66 22
www.currymasala.nl

DAGELIJKS OPEN VANAF 16:00 UUR
BEZORGEN EN AFHALEN.

RAADHUISSTRAAT 48, ROOSENDAL



Twanneke's
Smulhouse
THE PLACE TO EAT AND MEET

Alphenseweg 3, 5111 NA Baarle-Nassau
WWW.SMULHOUSE.NL

- Lekkerste verse friet
- Hamburgers v.d. grill
- Loaded fries
- Hotdogs & Nacho's
- Belegde stokbroodjes
- Glutenvrije snacks
- En nog veel meer...

Cafetaria v.h. Jaar Verkiezing
winnaar Noord-Brabant
ze plaats in Nederland

THE BEST

online menu & bestellen

MARKT PLEIN

Openingstijden:
Dinsdag t/m donderdag vanaf 15:00
Vrijdag t/m zondag vanaf 12:00

076-3031461 - info@veemarktplein.nl

TAJ MAHAL

PRINSENKADE 11 BREDA | TELEFOON 076 - 520 09 48
VOLG ONS OOK OP FACEBOOK | **WWW.TAJMAHALBREDA.NL**

Frietamientjes

 @frietamientjes

Wij doen er alles aan om jouw feest of evenement zo smaakvol mogelijk te laten verlopen. Denk hierbij aan het verhuur van frietwagens, buffetten en BBQ.

Reuth 2 5111 EW Baarle-Nassau
+31 6 33 900 200 info@frietamientjes.nl
www.frietamientjes.nl

DE HERTOOG VAN NASSAU
Grand Café

Vorstelijk vertoeven in het centrum van Baarle!
Geniet van een heerlijke lunch, diner of borrel.
Sint Annaplein 1, Baarle-Nassau

Maandag t/m zondag van 9:00-22:00 uur *
* Woensdag zijn wij gesloten.

DE GROTE MOLEN

LUNCHCAFÉ DE GROTE MOLEN

De Grote Molen is een sfeervolle plek waarbij wij ons volledig richten op mensen die graag buiten zijn. Fietzers, wielrenners, wandelaars, maar natuurlijk ook iedereen die gewoon van een goede sfeer en lekker eten houdt.

Heimolendreef 24, Rucphen
Telefoon: 0165 - 754 046
info@grotemolen.nl
grotemolen.nl

koffie, gebak, ontbijt, lunch, borrel, feestje

Drie gangen keuze menu voor een vaste prijs

GOLD EN DELICIOUS

Wernhoutseweg 80
4884 AX WERNHOUT
076 5991990
www.Gold-en-Delicious.nl

LUNCH EN DINER

De Friettent
AMBACHTELIJKE FRIET

Haagsemarkt 16, Breda T. 076-2050330
l.defriettent.com @defriettent



HET IS ALTIJD TIJD VOOR MOSSELEN

Het mosselseizoen is al weer enige weken in volle gang. En we genieten ervan, want verse Zeeuwse mosselen; daar kan weinig tegenop. Gewoon ook lekker doordeweeks een mooie pan vól; het hoeft er zeker geen weekend voor te zijn, toch? Heel gezellig ook: samen een grote pan mosselen delen, thuis of in je favoriete restaurantje. Zo wordt de dag een klein feestje! Simpel en erg lekker.



R IN HET SEIZOEN

Er wordt nog weleens gezegd dat “als de R in de maand zit” er mosselen zijn maar dat is een misvatting. Vroeger was dat wél zo toen men nog niet beschikte over de nodige koelingen, koelwagens en

LEES VERDER



CASCO ETEN & DRINKEN



'T SCHELD 22 4424 NZ, WEMELDINGE 0113-620606
INFO@CLUBCASCO.NL | CASCOWEMELDINGE.NL

EEN BEGRIP IN BREDA VOOR
LIEFHEBBERS VAN LIVE-MUZIEK

CAFELIEVENSE.NL @Cafelieveense

L'anatra

TURKS SPECIALITEITEN RESTAURANT

Hoş geldiniz, welkom bij Restaurant L'anatra.
Een unieke plek van Turks enthousiasme,
gastvrijheid én heerlijk eten.

Nieuweweg 75, Breda | 076 5223247 | info@lanatra.nl | www.lanatra.nl

CAFE & ZAAL
't Karrewiel

CAFE & ZAAL 'T KARREWIEL
KLOOSTERSTRAAT 21
4854CL BAVEL
NEDERLAND

INFO@CAFEZAAL-KARREWIEL.NL

Holle bolle Gijs
catering

BREDA

076 5 21 97 93
info@hollebollegijs.eu

www.hollebollegijs.eu

SPORTCAFÉ
De Ganzerik

VRIJDAGMIDDAGBORREL
IEDERE VRIJDAG OM 16.00 UUR!

Sportcafé De Ganzerik
Ganzerik 1, 4822 RK Breda

BILJARTS VAN DEKKERS

Sinds 1924 al vier generaties vakmanschap

Nieuwe of gereviseerde biljarts,
onderhoud, reparatie, keuen, biljartartikelen
voor horeca, particulier of instelling.

Biljartlakens: Simonis, Buffalo Royal plus, Synthetisch Royal Pro

Service & kwaliteit

Willem Dekkers / Mob. 06 120 21 593

Waar
Brabantse
gezelligheid
thuis is!

CAFÉ
MARKTZICHT
ETTEN-LEUR
MARKT 50

Kom binnen voor een goed glas bier, een potje pool of
biljart, of gooi een dartpijlje. Feestje te vieren? Onze ruime
feestzaal is perfect voor elke gelegenheid. Bij Café Marktzicht
draait het om sfeer, gezelligheid en samen genieten.

Voor meer info of reserveringen:
06-58798732

goede verpakkingen. Het is tegenwoordig wel dat als de R in het seizoen zit dat je kunt spreken van het mosselseizoen: zomer, herfst en winter. In de lente niet dus want dan “melken” de mosselen. In deze periode van ongeveer april en mei wordt er dus niet op de mosselen gevist want dan laten de mosselen hun zaad- en eicellen los in het water zodat er nieuw mosselzaad ontstaat voor het komend mosselseizoen; het melken dus in de voortplantingsmaanden. In juni sterken de mosselen weer aan. Het mooie mosselseizoen loopt daarom eigenlijk zo van juli tot half april.

De mooie glanzende zwarte tweekleppige heeft wit tot oranje mosselvlees. Fabel is dat oranje mosselvlees lekkerder is dan wit of andersom. Het kleurverschil zit ‘m in de genetische verschillen waarbij het ene weekdier meer pigment heeft dan het andere. Het formaat van de mossel verschilt wél. De kleinste sortering zijn de Extra en vervolgens de Super. Hierna komen qua grootte de Imperial dan de Jumbo en als grootste de Goudmerk mosselen.

MOSSELEN KOKEN

Het is vanzelfsprekend om vooraf de mosselen goed te controleren en schoon te maken. Mosselen die in een bak water boven komen drijven moet je weggooien. Tik een paar keer tegen de bolle kant van elke mossel; exemplaren die niet dichtgaan (die zijn dus dood) en kapotte exemplaren gooi je dan weg. Vervolgens goed afspoelen onder de koude kraan zodat al het zand en vuil er uit is. Schraap met een

mesje ook de baard er van af als ook de andere onzuiverheden zoals gruis en witte kalkhoopjes die op de schelp zitten. Dit zijn zeepokken, wat overigens niets zegt over de kwaliteit van de mossel. Spoel de mosselen weer af net zo lang tot dat het water weer helder is. Laat de mosselen niet langer dan een uur in het water staan want dan neemt de lekkere zilte smaak af.

De mosselen zijn ready-to-eat zodra ze open gaan. Niet te lang koken want dan gaat de smaak snel achteruit.

Hoe makkelijk is het: alle groenten, de zogenaamde “wusp” (wortel, ui, selderij, peterselie en soms prei) kleinsnijden, in een grote pan met daarop de schoongemaakte mosselen, veel peper er op en de pan op hoog vuur. Als het vocht opkookt even de mosselen omschudden en dat dan een paar keer totdat de mosselen mooi openstaan en geserveerd kunnen worden. Het mosselen koken duurt ongeveer vijf tot acht minuten. Uiteraard kan men voor extra smaak witte wijn op de groente schenken, (wit) bier, extra groene kruiden, een combi van roséwijn

met tomaat en knoflook of met extra pernod, venkel en wortel. Mogelijkheden te over! Er hoeft overigens niet veel vocht bij; want mosselen kook je niet maar stoom je eigenlijk als het ware gaar. Mosselen bereiden kan dus natuurlijk écht op ontelbare wijzen. Maar het meest gebruikelijke is het klassiek en eenvoudig te houden. De mosselen zijn ready-to-eat zodra ze open gaan. Niet te lang koken want dan gaat de smaak snel achteruit. Gooi een mossel die na het koken nog gesloten is ook weg.

Natuurlijk hoort er bij z’n mooie pan Zeeuwse pracht verse friet (nee: geen patat!), een sneetje bruin (zuurdesem-)brood en that’s it. Meer hebben de mosselen niet nodig. Toch een lekker sausje erbij?

Een klassieke mosselsaus maak je door vier delen mayonaise met één deel mosterd met twee delen witte wijn. Een oosters sausje maak je door twee delen gembersiroop met twee delen limoensap en vier delen Thai sweet chillisous of heel gewoon een cocktailsausje van twee delen tomatenketchup, een deel mayonaise met een scheut whisky.

GEZOND

Mosselen zijn koolhydraatarm en zitten boordevol eiwitten, vitaminen en mineralen, kalk, jodium en ijzer. Ze bevatten weinig vetten en vooral onverzadigde vetten die minder bijdragen aan je cholesterolgehalte. Tja, die erbij geserveerde friet en sauzen zijn daarentegen wat minder lief voor je cholesterol en lijn. So what, want vooral: mosselen zijn lekker en gezond!



Aan ta het nieuw

Markant verruilde onlangs de Prins Hendrikstraat voor een nieuwe locatie met flink wat meer mogelijkheden. Opvallend genoeg waren eigenaren Demi & Martijn Struijk-Hendriks en chef-kok en mede-eigenaar Mathijs Eggly helemaal niet op zoek naar een ander pand. Hun vorige locatie was zelfs net gekocht en verbouwd. Maar toen deze kans voorbijkwam, veranderden de plannen snel. "We stonden hier met z'n drieën om ons heen te kijken en dachten: dit pand verdient honderd procent van onze aandacht", vertelt Demi. Binnen een week was de keuze gemaakt: als ze deze stap zouden zetten, dan gingen ze er volledig voor.

TEKST: MARSHA PAANS

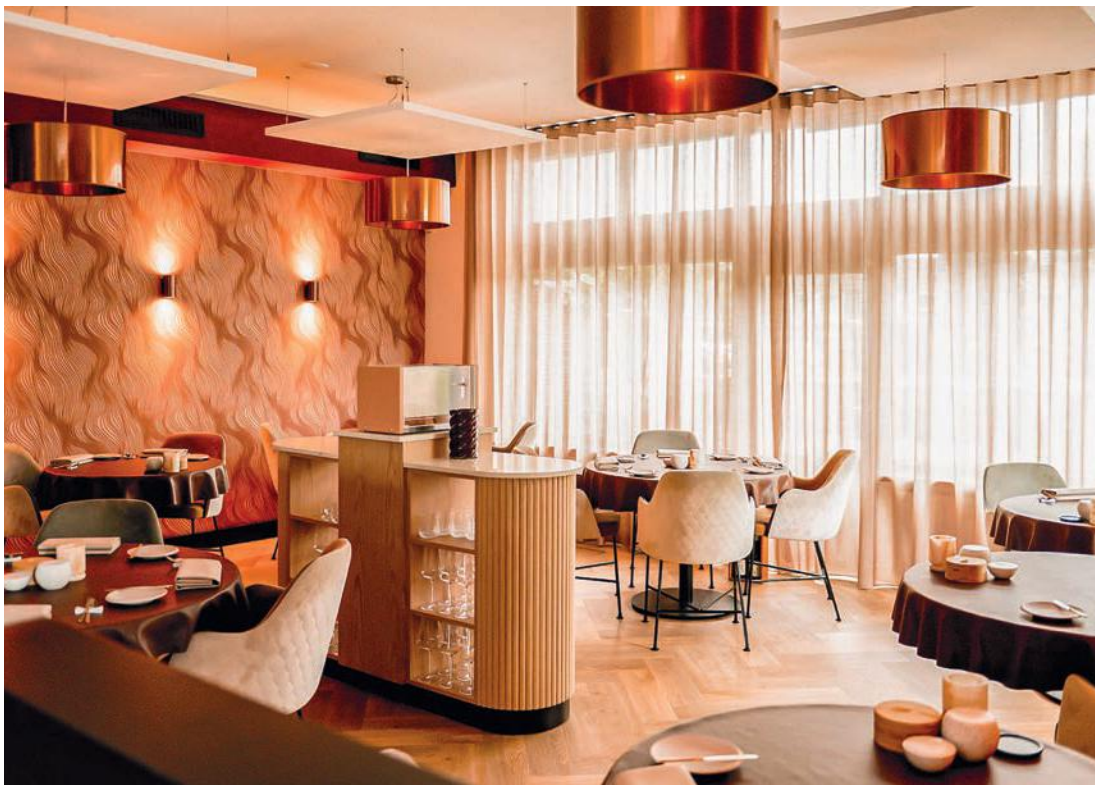
MEER RUIMTE VOOR LUNCH EN BORREL

De nieuwe locatie geeft Markant veel meer moge-

lijkheden. Het restaurant is vaker geopend voor lunch en richt zich daarbij ook meer op zakelijke gasten. "We hebben nu bijvoorbeeld een tweegangslunch. We merken dat mensen zakelijk wel goed willen eten, maar ook snel weer door willen", vertelt Martijn. Met parkeergelegenheid voor de

deur en de snelweg vlakbij sluit de locatie daar goed op aan. Ook de borrel krijgt meer aandacht. Op de kaart staan herkenbare hapjes met een eigen draai.

"Je kunt hier gewoon een oester bestellen, maar ook een bitterbal. Zo hebben we bijvoorbeeld een



afel bij e Markant



Zeeuwse spekbitterbal of een Hollandse garnalen-bitterbal: herkenbaar, maar met een eigen twist." Markant is bovendien een officiële trouwlocatie. Vooral in de zomer biedt het pand volop mogelijkheden om een bruiloft in een intieme setting te vieren.

HET PRODUCT IN DE HOOFDROL

In de keuken van chef-kok Mathijs draait het om goede producten en heldere smaken. Gerechten worden bewust overzichtelijk gehouden. "Het is echt een productkeuken met maximaal vier smaken op

een bord. Wat je op de kaart leest, krijg je ook terug op je bord." Daarbij kiest Mathijs niet altijd voor de meest voor de hand liggende ingrediënten. Ook orgaanvlees krijgt een plek in zijn keuken, zoals de nier van het kalf. "Van een dier kun je zoveel meer gebruiken dan alleen de bekende stukken vlees. Het is zonde als je daar niets mee doet."

ZELF KIEZEN IS VEEL LEUKER

De kaart van Markant is grotendeels à la carte. Wie liever niet zelf kiest, kan gaan voor een viergangen-chefmenu met gerechten van diezelfde kaart. "Ons motto is: zelf kiezen is veel leuker", vertelt Demi. Die vrijheid komt ook terug bij de wijn. Bij alle circa 25 à-la-cartegerechten kan een passende wijn per glas worden geschonken, zonder dat gasten vastzitten aan een arrangement. Bevalt een wijn zo goed dat je hem bij het volgende gerecht nog een keer wilt? Dan kan dat. Het past bij de manier waarop Demi, Martijn en Mathijs naar gastvrijheid kijken. "We willen er graag zijn voor iedere gast en iedere wens. Voor mensen die wekelijks uit eten gaan, maar net zo goed voor iemand die ervoor heeft gespaard. We vinden het vooral belangrijk dat iedereen een fijne middag of avond bij ons heeft."

Restaurant Markant
Doctor Batenburglaan 111 4837 BP, Breda
076 - 565 38 35 | info@restaurantmarkant.nl
restaurantmarkant.nl



AERS TRUCKPLAZA | **WEGRESTAURANT ZEEBRUGGE**

Meer dan alleen een stop...

GOED ETEN, LEKKERE KOFFIE, TANKEN, SHOPPEN EN ONTSPANNEN

Bakkerij
Maandag t/m vrijdag 6:00 - 16:00
Weekend 8:00 - 16:00
Belegde broodjes, zoetigheden en meer.

Shop
Maandag t/m vrijdag 6:00 - 22:00
Weekend 8:00 - 21:00
Een ruim assortiment aan dagelijkse benodigdheden, snacks, drankjes en meer.

Laden
Voor zowel personenauto's als vrachtwagens.
Snel, veilig en 24/7 beschikbaar.

Truckparking
✓ Beveiligde parking
✓ Sanitair
✓ Wasmachines
Rustig en veilig uw voertuig parkeren.

Restaurant
7/7 open
Keuken: 10:00 - 21:00
Geniet van een heerlijke maaltijd, vers bereid en met zorg voor u.

Ons restaurant is voor iedereen toegankelijk!
Niet alleen voor truckchauffeurs, maar ook voor gezinnen, toeristen, werknemers en iedereen die onderweg of in de buurt is.

Kom langs en ervaar het zelf!

ETEN | DRINKEN | TANKEN | SHOPPEN | PARKEREN

Emmanuel De Cloedtweg 1 | 8380 Brugge | aan de snelweg A11/E34 afslag 19 | www.wegrestaurantzeebrugge.be | www.aerstuckplaza.com

BHVC
VLEESGROOTHANDEL

Wij leveren al jaren het beste rundvlees, het mooiste kalfsvlees, het lekkerste varkensvlees en het malste lamsvlees aan de horeca. En particulieren die op zoek zijn naar superieur vlees voor barbecue of thuisdiner zijn bij ons ook aan het juiste adres.

HET ADRES VOOR AL UW VLEES VAN TOPKWALITEIT

Van Rijckevorselstraat 3 4815 AA Breda
Tel.: 0031-765810817 E-mail: info@bhvc.nl

www.bhvc.nl

Cataleya Pedicure

Pedicure €35
per voetenbehandeling.

Behandeling bestaat uit eelt verwijderen, kloven behandelen en likdoorn verwijderen.
En als afsluiting een korte massage met een verzorgende creme.

Openingstijden

Maandag	09.15 - 14.30
Dinsdag	09.15 - 14.30
Woensdag	13.30 - 18.00
Donderdag	09.15 - 14.30
Vrijdag	09.15 - 14.30

☎ 0617225349

CAFÉ-ZAAL • PARKZICHT • BRED •

MUZIEK KALENDER

2026

OKTOBER

4 oktober	Staxcats
18 oktober	Band On The Run
25 oktober	Jan de Bruijn - Pieter van Bogaert - Petra Hessing

NOVEMBER

15 november	Nevermind The Neighbours
22 november	Walter Lavent - Jan de Bruijn - Deborah Jacobs

DECEMBER

6 december	Groove Alliance
13 december	Rock Revival
27 december	Porto Cabello

2027

JANUARI

3 januari	Perci Swing Collective
17 januari	Iris Band

FEBRUARI

21 februari	100% Katoen
28 februari	Kuifje en Kornuiten

MAART

7 maart	Rough Diamond
21 maart	Djiwa

APRIL

4 april	Eddies Showcase
18 april	Rain

www.cafezaalparkzicht.nl

LIVE MUZIEK • GOEDE SFEER • ALTIJD WELKOM

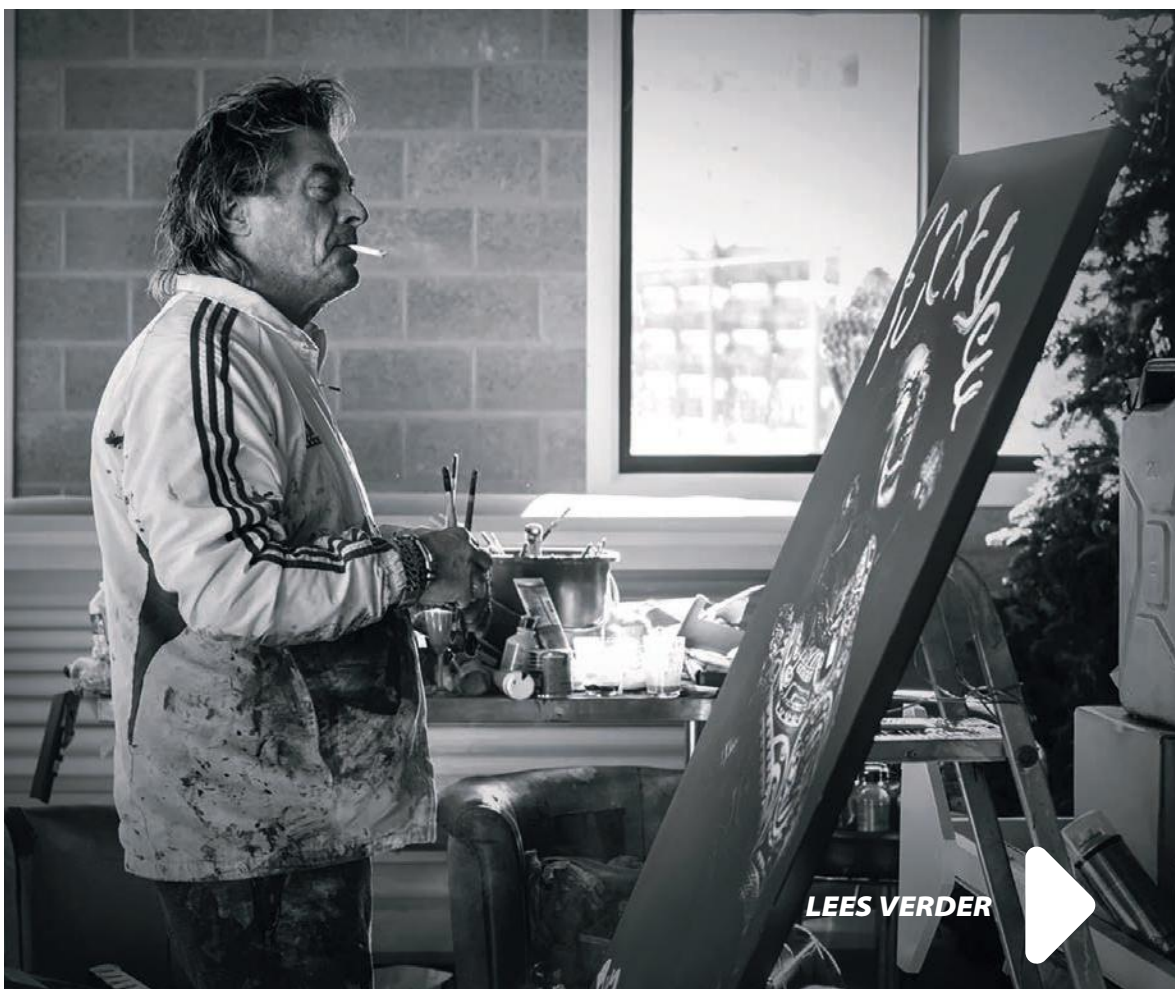
Zanger, kunstenaar en nu
ook horeca-ondernemer ...

ROB VAN DAAL

Brabantse gezelligheid en Belgische gastvrijheid bij café DÉJÀ VU in Aalst

Rasentertainer en volkszanger Rob van Daal breidt zijn horizon verder uit. De geboren en getogen Brabander, die al meer dan 25 jaar met zijn warme stemgeluid podia door heel Nederland op zijn kop zet, heeft samen met zijn vrouw Kathy de deuren geopend van het kleinste én gezelligste bruine café van België: DÉJÀ VU. Voor de vele fans verandert er overigens niets: Rob blijft vol passie optreden en is onverminderd te boeken voor feesten en evenementen.

TEKST: BIBI'S BLIK



LEES VERDER

— CAFETARIA —
Jatijaljo 

Lekker eten,
altijd!



Broodje Brisket

 VERSE FRIET |
  HEERLIJKE SNACKS |
  LEKKERE BURGERS |
  VERFRISSENDE DRANKEN

— **Cafetaria Jatijaljo** —
 KWALITEIT • SFEER • GENIETEN



CAFÉ/BISTRO - ZAAL - CATERING

LAAGDREMPELIG | AUTHENTIEK | ALTIJD GEZELLIG | VOOR IEDEREEN



Bij 't Veehandelshuis kun je terecht voor een gezellige borrel, een lekkere maaltijd, catering én is het een leuke locatie voor je feest of bijeenkomst.



Groenstraat 80 Prinsenbeek | 076 541 30 89 | www.hetveehandelshuis.nl



svl partners
 sound - vision - light



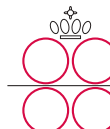


info@svlpartners.nl - 076-5975827

svlpartners.nl

Koninklijke Drukkerij Em. de Jong.
 Eén van de meest omvangrijke drukwerk-specialisten van Europa voor de retail. Van digitaal drukken tot vellen-offset op klein en groot formaat, daarnaast rotatie-offset: heatset- en kranten-rotatie. Betrouwbaar, snel en hoge kwaliteit tegen de scherpst mogelijke prijs.

Een succesvolle filosofie.


Koninklijke Drukkerij Em. de Jong

Visweg 8
 5111 HJ Baarle-Nassau
 Tel.: 013 507 5555
www.emdejong.nl

Martens en Kas

Horeca -en Recreatiemakelaars Zeeland

MKHORECA

Kies
zeker,
kies...
MKHoreca!



Een greep uit het aanbod

RAMPWEG 1 / RENESSE

Huuropbrengst op aanvraag / Vraagprijs.
€ 1.300.000,00 k.k. (excl. 11 parkeerplaatsen)



Zeerust ligt tegen de duinen, op een unieke locatie. Pand wordt in verhuurde staat te koop aangeboden met als extra optie 11 parkeerplaatsen ergegenover. Een unieke locatie én een unieke mogelijkheid om dit zo bekende pand over te nemen.

Zeerust bestaat uit een café, restaurant, terras, 8 pensionkamers en een parkeerterrein op eigen grond. In 2013 is de verdieping incl. kapconstructie in zijn geheel vernieuwd en zijn er 8 moderne pensionkamers gerealiseerd.

EETCAFÉ MARKTZICHT ZIERIKZEE

Vraagprijzen pand en inv/gw op aanvraag



Eetcafé Marktzicht is een begrip in Zeeland, gesitueerd op het Havenplein, een toplocatie, met een groot terras met totaal wel 120 zitplaatsen. Alles zeer smakvol. Het kan jaar rond geëxploiteerd worden. Goud!

Binnen ca. 40 zitplaatsen en 10 plaatsen aan de imposante bar, 30 zitplaatsen op de 1e verdieping en een zaal voor 20 - 30 personen. Ruim opgezette keuken. Op de 2e verdieping een ruim kantoor en woongedeelte. Monument uit de 17 e eeuw.

TAPASBAR 'T SCHUITJE ZIERIKZEE

Vraagprijzen en huur op aanvraag



Tapasbar 't Schuitje ligt in het centrum van Zierikzee op een zeer goede locatie, met een gevelterras en een terras aan de overzijde van de straat. Het bedrijf is gesitueerd in de historische binnenstad van dit altijd drukke, toeristische monumentenstadje.

Het restaurant heeft 56 zitplaatsen, de terrassen totaal 40 zitplaatsen. Door de ligging zijn er heel veel passanten. Op de 1 e verdieping is de woning. Het pand is te huur of te koop. Goede omzet.



VAN HET PODIUM NAAR DE BAR

Met bekende hits als 'He Trut', 'Ik ga leven' en 'In een klein cafeetje' weet Rob als geen ander hoe je een zaal entertaint. Die opzwepende sfeer brengt hij nu ook naar de Eugene Bosteelsstraat 50 in het Belgische Aalst. De stap naar deze sfeervolle ontmoetingsplek is een schot in de roos, mede dankzij zijn vrouw Kathy. Zij komt uit Aalst en bezit een echt horecahart.

DÉJÀ VU is een intiem, karaktervol bruin café met plek voor ongeveer veertig personen. Hoewel de bühne Robs eerste liefde blijft, springt hij op vrije dagen met veel plezier bij achter de bar. Bezoekers kunnen rekenen op een warm onthaal, een goed glas wijn en, hoe kan het ook anders, af en toe een spontaan lied van de gastheer zelf.



MUZIEK, KLEUR EN LEVENSvreugDE

Rob omschrijft zichzelf als Nederlandse volkszanger én kunstenaar, vol muziek, kleur en levensvreugde. Want naast zijn drukke optredens en de zaak in Aalst bruist de creativiteit onverminderd door. Twee dagen per week maakt hij tijd vrij in zijn agenda om kunst te creëren en te verkopen.

Zijn veelzijdigheid en passie vormen de rode draad in alles

wat hij onderneemt. Zoals Rob het zelf prachtig verwoordt: "Ik heb geleerd in het leven dat niets zeker is, maar wel mijn liefde voor muziek, voor altijd!"

EEN WARM WELKOM IN AALST

Of je nu komt voor een goed gesprek, een smakelijk hapje of een portie onvervalste gezelligheid: bij DÉJÀ VU stappen gasten binnen in een warm bad van Brabantse gemoedelijkheid en Belgische gastvrijheid. Rob en Kathy staan klaar om iedereen met open armen te ontvangen. Een unieke plek waar muziek, kunst en gastvrijheid naadloos samenkomen!

Rob van Daal
Mob +31 6 39694718
Facebook: @zangerrobvandaal
robvandaal-art.nl

Déjà-Vu
Eugene Bosteelsstraat 50
9300 Aalst
Tel. (+32) 0472 730391

T 06 - 49 111 649 **E** info@horecakas.nl. (Adri Kas)
W www.mkhoreca.nl

DSWS
Ready to Party?

*Jouw tuin.
Onze expertise.
Eén compleet feest!*



PARTY PAKKET (25P)	DELUXE PAKKET (60P)
- Opblaasbare Partytent 5x4m - Geluidsinstallatie - Disco Verlichting - Dj Gear - Bluetooth Speler 2 Statafels met rok	- Opblaasbare Partytent 6x6m - Geluidsinstallatie - Disco Verlichting - Dj Booth + Gear - Bluetooth Speler 4 Statafels met rok 12 Krukken - Zwarte Loper incl. Paaltjes Goud 2 Geysers (Rookmachines met licht) - Laser
€ 299,-	€ 599,-

 COMPLETE PAKKETTEN
 PROFESSIONELE APPARATUUR
 ZELF OPHALEN OP AFSpraak
 VOOR ELK FEEST EEN OPLOSSING

DSWS
www.DSWSmusic.com



MYTHOS
GRIEKS SPECIALITEITEN RESTAURANT



Mythos brengt Griekenland dichterbij!

St. Janstraat 3, 4741 AL HOEVEN
0165 504 508 | info@mythoshoeven.nl
restaurant-mythos.nl

KLEINE MARKT 11 - VLISSINGEN
Café 't Archief
BEST BAR IN TOWN

In het centrum van Vlissingen!

**7 dagen in de week geopend
van 9.00 uur tot 22.00 uur**

Feesten en partijen zijn te boeken!

**** Regelmatig live muziek ****

**Kijk voor alle activiteiten op onze Facebookpagina
cafe-t-archief-vlissingen**

Telefoon: 0627065934



Brabantse ontruimingsdienst
Snel, Schoon en Professioneel

www.brabantseontruimingsdienst.nl
info@brabantseontruimingsdienst.nl
Tel.: 0031-616938990
 06-16938990

Van product naar bord

Bijzondere delicatessen die het verschil maken

Soms kom je tijdens het zoeken naar nieuwe producten iets tegen waarvan je meteen denkt: dit móéten we hebben! Dat enthousiasme voor mooie, bijzondere producten is precies wat ons iedere keer weer op pad stuurt.



We kunnen enorm genieten van het ontdekken van een producent die iets écht goed doet. Van een smaak die je niet snel vergeet of van een product waarvan je direct allerlei mogelijkheden ziet. En misschien is dat wel het leukste aan ons werk: je weet nooit precies waar je volgende favoriet vandaan komt.

We zijn daarom altijd op zoek naar delicatessen die nét even anders zijn. Niet alleen omdat ze lekker zijn, maar omdat ze iets kunnen toevoegen aan een gerecht, een tafel of aan de totale beleving.

Neem de truffelproducten van Trivelli Tartufi. Truffel heeft natuurlijk al iets bijzonders, maar je hoeft er helemaal geen ingewikkeld gerecht mee te maken. Een mooie salsa Tartufata door een pasta, een beetje truffelsaus bij vlees of een subtiele toevoeging aan aardappel of ei... en je hebt meteen iets extra's. In het seizoen hebben we tevens verse truffel op bestelling.

Ook balsamico kan zo'n verschil maken. Chef Tom Vinke van de Kromme Watergang* werkt graag met de Xtra Balsamico di Modena van Acetaia Castelli. Een mooie, gerijpte balsamico is zoveel meer dan iets voor door een salade. Een paar druppels bij Parmezaan, over gegrilde groenten of bij een mooi stuk vlees kunnen een gerecht compleet maken.

En soms gaat het niet alleen om wat er in de fles zit, maar ook om wat je ermee uitstraalt. Chef Bradley Deurloo van restaurant Roots in Zierikzee, heeft gepersonaliseerde flesjes olijfolie,



gevuld met een eigen blend van de Cima di Melfi- en Coratina-olijven uit Puglia. In de bistro schenken ze deze olijfolie over het MRIJ vlees; een mooie beleving en prachtige smaakcombinatie.

Dat is wat ons aanspreekt in bijzondere delicatessen. We zoeken niet alleen naar iets dat lekker is. We worden vooral enthousiast van producten waarvan we meteen denken: hier kan zoveel mee!

Een product dat een gerecht nét wat spannender maakt. Een smaak die gasten verrast. Of een mooie presentatie die helemaal aansluit bij de identiteit van een restaurant.

Want dat hoeft helemaal niet ingewikkeld te zijn. Soms is het een lepeltje truffel. Een paar druppels goede balsamico. Of een mooie fles olijfolie op tafel. Juist die kleine dingen kunnen een groot verschil maken.

Salute,
Fleur de Coninck - Verloo



www.thefoodystore.com

Follow me on Insta, TikTok,
Youtube, Facebook:
[@thefoodystore](https://www.instagram.com/thefoodystore)



Kaas- en Eierhandel
Fa. Duijster
SINDS 1959 | Wijkstraat 6 | Voer | T. 0416 - 69 14 82 | www.faduijster.nl

Groothandel in kaas en eieren met een gezellige winkel aan huis.

TEL: 0416-691482 faduijster@faduijster.nl www.faduijster.nl



APIO SNACKS

Romige knolselderij ragout met een gouden korst, dat zijn Apio Snacks

Proef het verschil, vraag een proefpakket aan




HOOGLAND
WIJNIMPORT

Voor exclusieve wijn-spijs-proeverijen met verrassende wijnen en bijpassende gastronomische gerechten.

Meer informatie? Stuur een mailtje naar:
info@hooglandwijnimport.nl

www.roberthoogland.nl

20 JAAR



PAUL VAN RIEL
AUTOMOTIVE

www.paulvanrielautomotive.nl

Info@paulvanrielautomotive.nl
06 - 53 70 62 39

specialcdshop

**SINDS
2000**

MUZIEK
IS ALTIJD
EEN GOED
IDEE



GROOT ASSORTIMENT 2e HANDS VINYL

NIEUWE RELEASES OP CD & LP



VINTAGE AUDIO



**24/7
ONLINE**
specialcdshop.nl



**NIEUWSTE
RELEASES
OP CD & LP**



**OOK TE BEZOEKEN
IN BREDA**
Elke zaterdag
09.00 – 17.00 uur



**CD'S, LP'S
2e HANDS VINYL
VINTAGE AUDIO
EN MEER**



Teteringsedijk 167 • Breda
076-5811106

specialcdshop.nl

MUSIC
MOVES
PEOPLE **TOGETHER**

Je hebt het al druk genoeg

Vormgeving, fotografie of tekstproductie
om jouw (horeca)zaak te laten shinen?
Zet ons aan het werk, zodat jij kunt
doen waar je goed in bent.

BURO70.NL
DE MAKERS VAN HAP&TAP MAGAZINE

**B | U
70
R | O**

#NADA NORMAL

ONAANGEPAST.
ONAFHANKELIJK.
EN UIT GALICIË.



NIEUW IN NEDERLAND:

1906 RESERVA ESPECIAL

Een volle en romige Helles Bock (alc. 6,5 % vol.).
Verkrijgbaar in 33cl fles en 20L fust.

DE SMAAK VAN GALICIË ERVAREN?
BEL MARCO MENHEERE, REGIO MANAGER HORECA
VAN WARSTEINER BENELUX. TEL: 06-46197039
www.estrellagalicia.com