

# DE CAFÉKRANT

De vakkrant voor alle cafés in Nederland

WWW.DECAFEKRANT.NL

jaargang 5 • nr 1 • 2011

## Focus: Barinrichting

De bar is het hart van de zaak, stellen Wim Klaasen van Klaasen Hekker hospitality interiors en Frank Reijnen van RMR Interieurbouw. Zij zijn er zeker van dat bars ook in de toekomst blijven bestaan. Wij vroegen de heren naar hun tips en trucs voor het kloppend hart van uw zaak.

PAGINA 2

## De Barhap: Plankje kaas



PAGINA 5

## Column

Soms moet je constateren dat het personeel 'mol-lengedrag' vertoont als je een kroeg bezoekt. In een gezellige omgeving kost het heel veel moeite om als gast gezien te worden. Het personeel is niet blind, natuurlijk niet. Maar dat is de mol ook niet. Soms heeft men gewoon wat problemen om alles goed te zien.

PAGINA 5

## Puzzel mee

Win een iPod Shuffle van Apple



PAGINA 12

## Marktverkenning: Bier & Gedestilleerd

Pils blijft ondanks een lichte daling nog steeds Neerlands favoriete alcoholhoudende drank. Speciaalbiere en bockbier winnen aan terrein. Ook binnen het assortiment gedestilleerde dranken vinden wijzigingen plaats. Jonge jenever staat met stip op één, maar voelt de hete adem van rum in haar nek.

PAGINA 8

## REGIO NIEUWS

### Amsterdam

#### Gaybar Arc heropend

De voormalige eigenaar van café Montmartre, Hugo Braakhuis, heeft onlangs de bar Arc in de Amsterdamse Reguliersdwarsstraat heropend. De bar maakte onderdeel uit van het imperium van Sjoerd Kooistra, die vorig jaar overleed. Opmerkelijk is dat niet Kooistra-schuldeiser Heineken, maar concurrent Grolsch de huisbrouwer wordt van Arc. Braakhuis hoopt met de heropening van Arc een bijdrage te leveren zodat de Reguliersdwarsstraat niet voor de gay community verloren gaat. Saillant detail is dat zowel Grolsch als Braakhuis hun roots in Twente hebben. Ook opmerkelijk is dat Kooistra destijds meermalen heeft geprobeerd Braakhuis' vorige kroeg (Montmartre) over te kopen.

Bron: GK.nl

### Hengelo

#### Grand café in gemeentehuis

Het Dorpsbelang Hengelo werkt aan een plan voor een grand café in het voormalige gemeentehuis. Dit staat te lezen in de Gelderlander. Er zijn nog twee andere plannen bij de gemeente ingediend. Dat bevestigt wethouder Dorien Mulderij. Wat die andere plannen zijn, wil ze niet zeggen. Het plan dat het Dorpsbelang Hengelo heeft ingediend bestaat uit het transformeren van het voormalige gemeentehuis in Hengelo tot een centraal ontmoetingspunt met een grand café, maar ook ruimte voor culturele en toeristische activiteiten. Er kunnen lokale streekproducten worden verkocht en toeristen moeten er informatie over de streek kunnen krijgen.

Bron: de Gelderlander



Oscar Oosterling al 22 jaar met zijn broer achter de toeg:

## “We zijn een perfect koppel”

Qua sfeer en uiterlijk heeft dit café alles, schreef Simon Carmiggelt al over café Oosterling in Amsterdam. Al meer dan 130 jaar in handen van de gelijknamige familie. Een prachtig pand uit de tijd van de VOC, gebrandschilderde ramen, een granieten vloer en een unieke toeg.

Door Anneke Gilsing

“Eigenlijk is hier al eeuwen letterlijk niets veranderd”, vertelt uitbater Oscar Oosterling trots. “En dat moet ook zo blijven.” Oscar en zijn broer Marcel runnen samen de kroeg. “Alle weddenschappen ten spijt; nog steeds zonder conflicten.” Vijf jaar leeftijdsverschil en een heel ander karakter vormden geen belemmering voor hun meer dan twintigjarige samenwerking. “Juist niet! Het is de kracht van het succes. We vullen elkaar zeer goed aan. Wat mij betreft knopen we er nog heel wat jaren aan vast.”

Carmiggelt was niet de enige enthousiaste bezoeker van het café. “Gelukkig weten velen deze historische plek te vinden. Ons publiek is echt een mooie dwarsdoorsnede van de stad. We hebben ook een klant die hier al sinds 1948 drie keer in de week binnenloopt voor een borrel

en een praatje. Meer dan zestig jaar dus! Die heeft alle Oosterlingen al achter de tap zien staan.” Het café zit op de hoek van de Utrechtsestraat en het Frederiksplein. Op de beide ruiten staat in oud-Hollandse letters geschreven: Café Slijterij Oosterling Anno 1877. Als ik aan kom lopen, zit de deur nog dicht maar hangt er wel een slinger aan de gevel. Hartelijk gefeliciteerd valt er te lezen. Later blijkt eigenaar Oscar Oosterling jarig. “Ach, dit is typisch iets voor onze klanten. Mij verrassen met zoiets attents als ik 's ochtends de tent kom openen...”

Het interieur met onder meer authentieke fusten, die ooit dienden voor de opslag van dranken, scheidt een sfeer alsof de tijd er al meer dan een eeuw stilstaat. Het pand is van rond 1670, toen de VOC er koffie, thee en specerijen uit het verre Oosten verkocht. De toeg is van ou-

## In De Kast uit de kast



De Achterhoek heeft weer een eigen homokroeg, las ik in het nieuws. In Doetinchem opende café De Kast haar deuren. Het idee van de uitbater is: kom in De Kast, en kom ook uit de kast! Nu zag ik, lang geleden, in deze plaats het levenslicht, dus nieuws uit die regio heeft nog steeds mijn warme belangstelling. Mijn puberteit en de horeca zijn in mijn herinneringen innig versmolten. Toen was de keus vrij eenvoudig. Een kroeg voor hippies, een voor hockeyballen, een voor bejaarden en een voor koffie met je moeder. Meer variatie was er niet. Zeker dus geen specifiek gaycafé. Ik weet ook eigenlijk niet precies wat ik daarvan vind. In basis zou het zo moeten zijn dat een goede kroeg een plek is voor iedereen. Waar jong/oud, zwart/wit, man/vrouw, en dus ook homo's en he-

tero's zich thuis voelen. Waar iedereen welkom is... Een segmentatie lijkt mij namelijk in tegenspraak met het idee van een café. En daarbij; hoever ga je daarin? Hebben vrouwen ook een eigen kroeg nodig? Of roodharigen? Of liefhebbers van sudokupuzzels? Een apart café voor homo's. Plaats je mensen hiermee niet in een hokje? Is het geen bevestiging van het anderszijn? Aan de andere kant voorziet het blijkbaar in een duidelijke behoefte. Een plek om onder gelijken te zijn. Misschien wel een plaats om juist niet anders te zijn. En misschien ook wel om te flirten, te dansen en te drinken. Juist ja; net als in iedere andere horecagelegenheid. Eigenlijk zou het niet nodig moeten zijn, zo'n apart café. Maar zolang ik als hetero ook gewoon welkom ben, zie ik het maar als een uitbreiding op het rijtje hippie-hockeybal-bejaarde- en moederskoffiecafés...

Anneke Gilsing - hoofdredacteur



derwets blinkend koper en de bar is abnormaal laag. Vroeger was dit de toonbank van de VOC-winkel. Ook de stellingen erachter stammen nog uit die tijd. De kruiden uit Indië die er verkocht werden, hebben plaatsgemaakt voor flessen drank, netjes in rijen opgesteld. Haar huidige cafébestemming kreeg het pand in 1820. Het is sinds 1877 in handen van de familie Oosterling, die het voor 30.000 gulden kocht als filiaal voor haar distilleerderij. De broers Marcel en Oscar zijn intussen de

vierde generatie Oosterling achter de bar. “Mijn vader is natuurlijk nog wel betrokken bij de zaak. Hij wil nog altijd weten hoe de avond was, en maakt de dagstaten. Hij heeft ook geen andere hobby's. De kroeg was zijn leven...”

### Klappen van de zweep

Uniek; een café dat al 134 jaar in handen van dezelfde familie is. Eerst zat er een zetbaas in die de door Oosterling gestookte oude klare verkocht, daarna werd het een kroeg.

Lees verder op pagina 6

“Ik hou van rust”

# Het kloppend hart van de zaak



Bar Baarsch ingericht door Klaasen Hekker hospitality interiors.



Couvert is gebouwd door RMR in samenwerking met Eric Kuster



Klaasen verzorgde het complete ontwerp van het restaurant van het De La Mar Theater.

**D**e bar is het hart van de zaak, stellen Wim Klaasen van Klaasen Hekker hospitality interiors en Frank Reijnen van RMR Interieurbouw. Zij zijn er zeker van dat bars ook in de toekomst blijven bestaan. Wij vroegen de heren naar hun tips & tricks voor het kloppend hart van uw zaak.

Door Eline Dragt

Klaasen en Reijnen zijn eensgezind als het gaat om de bouw van een cafébar: Bedenk van tevoren hoe de uitstraling van de bar moet worden. Een bruine kroeg bevat immers andere ingrediënten dan een strakke moderne bar." De trend op bargebied is vrij strak met warme tinten. Er wordt steeds meer gebruik gemaakt van natuurlijke materialen. Hoewel dit volgens Reijnen afhankelijk is van de uitstraling van de kroeg. RMR Interieurbouw doet alleen nog luxe bars, bijvoorbeeld Villa Couvert

## Natuurlijke materialen op moderne wijze

in Oisterwijk. Vooral omdat de luxere horeca budget heeft om iets moois neer te zetten. Bij de realisering van de bar van Villa Couvert in Oisterwijk werkten zij samen met ontwerper Eric Kuster. "Daar halen wij meer voldoening uit dan wanneer we veel meters maken." Ook hij ziet een toename aan gebruik van natuurlijke materialen op een moderne wijze. "Een beetje het Piet Boon-effect."

## Barkruk blijft populair

Klaasen ziet nog steeds veel zitplaatsen aan bars, ook in restaurants: "Het is altijd handig om er gasten aan te

laten wachten. Alleen cafés die hun bar puur als uitgiftepunt gebruiken hebben geen baat bij zitplaatsen aan de bar." Reijnen vult aan dat veel bars een lager 'serveerdersgedeelte' hebben. "Dan hoeft de bediening niet zo hoog te tillen en is het duidelijk dat gasten daar niet kunnen zitten. We houden rekening met de maten van de werkplek in de keuken. Zo is de tapkast altijd 95 cm. hoog en de bar waar de gasten aan zitten is 1.16 meter hoog," legt Reijnen uit.

Klaasen let altijd op de werkhogtes van de barkeeper. "Bijvoorbeeld de afstanden naar het dienblad toe."

## Buffetbar of bar met opstand?

Eigenlijk zijn er twee modellen als het om de bar gaat. De Amsterdamse buffetbar, buffetbar of tapkast, waarbij het voorblad doorloopt in het werkblad. Klaasen: "Dit type bar is gebruikelijk bij klassieke, bruine kroegen; de (stam)gast en barkeeper zitten op hetzelfde niveau. Kanttekening is dat de barkeeper minder

werkruimte heeft." Of de bar met opstand, met een 'dienblad' en een werkblad dat 20 centimeter lager

## "Het Kooistra-effect is verdwenen"

ligt. "Dat zien we vaker in strakkere bars, het ligt er helemaal aan wat de kroeg en de klant wil", vervolgt Klaasen. Bij RMR Interieurbouw is er evenveel vraag naar tapkasten als barren met opstand. Wat hij niet meer doet is barren verbouwen. "Dan loop je met een stalencartaat rond, wij zijn geen schildersbedrijf."

## Flessentrapsysteem of glasplaat

Dan zijn er ook nog verschillende mogelijkheden voor de flessen. Er is het flessentrapsysteem. Erg mooi volgens Klaasen, omdat de flessen van onderuit worden belicht. Dan is er ook nog de mogelijkheid om met houten platen of glasplaten te werken. Klaasen: "Glazen platen zijn ook erg mooi doordat er sprankelend licht van boven op de flessen schijnt. Wij maken een ontwerp van de totale inrichting. We gaan wel uit van standaard meubilair, maar

de bar wordt helemaal op maat gemaakt. We hebben bijvoorbeeld het restaurant van het DeLaMar Theater ontworpen. Er is geen bar hetzelfde: plaats, stijl, ruimte, doelgroep maar ook personeel maken de bar." Ook Reijnen doet het totale barconcept, hij levert geen meubilair. "Dan zou je de hele wereld over moeten vliegen. We leveren de bar op maat en doen de lambrisering, achterkast maar ook stoffering en kussentjes."

## Bar in bruikleen

De tijd dat de bar door de brouwer werd gefinancierd is voorbij volgens Klaasen. "De tapinstallatie en schalen worden nog wel vaak door de brouwer in bruikleen gegeven." Reijnen vertelt dat er niet één brouwer is die speciaal op zoek is naar luxe bars, restaurants en hotelbars (dit is de branche waaraan RMR levert). Reijnen: "Brouwers willen gewoon liters bier verkopen. Ze geven bars nog wel hectoliterkorting als er veel getapt wordt, maar er zijn nog maar weinig brouwers die bars financieren. Het Kooistra-effect is verdwenen."

## BARRE TIPS VAN SPECIALISTEN WIM KLAASEN EN FRANK REIJNEN

- Routing is erg belangrijk, zowel onder de bar als op de bar. Je moet zorgen dat je alles bij de hand hebt.
- De plek waar je de bar neerzet is erg belangrijk. Het is fijn als de barkeeper vanachter de bar de gast ziet binnenkomen.
- Calculeer in wat er onder de bar moet, bijvoorbeeld koelingen, een ijsblokjesmachine of een vaatwasser voor een eetcafé met eters.
- Denk van tevoren na over de uitstraling die de bar moet hebben. Daar hangt veel van af, bijvoorbeeld wel of geen zitplaatsen aan de bar, flessen van onderen belichten via een trapsysteem of een systeem van hout- of glasplaten.
- Bedenk of u een Amsterdams buffet wil waarbij het voorblad doorloopt in het werkblad. Kanttekening is dat de barkeeper daardoor minder plek achter de bar heeft. Of kiest u voor een bar met opstand met een 'dienblad' en een werkblad dat 20 centimeter lager ligt.
- Mocht u uw bar willen verbouwen, realiseert u zich dan dat u vaak evenveel kwijt bent als wanneer u de bar vervangt.

## Prijsindicatie

Soort	Capaciteit	Prijs in €				
		Hout	RVS	Messing	Roodkoper	
Ornamenten	Divers	14 - 450	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Panelen	Divers	90 - 1.800	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Barbladen	Divers	136 - 900	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Sierlijsten	Divers	23 - 225	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Barprofielen	Divers	90 - 450	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	
Buizen	Voet/armsteun	Divers	n.v.t.	23 - 90	11 - 136	90 - 160
	Verbinding	Divers	n.v.t.	11 - 136	4,50 - 182	23 - 45
	Buizen	Per meter	n.v.t.	9 - 225	11 - 113	32 - 57
	Glazenhouders	Divers	n.v.t.	n.v.t.	11 - 23	n.v.t.
	Glazendragers	Divers	n.v.t.	n.v.t.	11 - 57	n.v.t.
Lekbladen	Spoelbakken	Divers	n.v.t.	225 - 360	225 - 360	n.v.t.
	Glazenlekblad	Divers	n.v.t.	110 - 270	110 - 270	n.v.t.
	Buffetblad	Divers	n.v.t.	225 - 1.375	225 - 1.375	n.v.t.

Bron: Koninklijke Horeca Nederland

# Geen nee verkopen. Dat is het idee.

U wilt uw klanten graag het gemak van pinnen aanbieden. Maar dat mag natuurlijk niet meer kosten dan dat het oplevert. Met de Rabo PinBox is pinnen ook voor u aantrekkelijk. Zelfs als u een beperkt aantal pintransacties verwacht. Of als de pinbedragen klein zijn. Met de Rabo PinBox beschikt u over een betaalapparaat, inclusief de pintransacties binnen de door u gekozen bundel. U heeft al een Rabo PinBox met pinbundel voor € 29,95 per maand. Uw pinbundel wordt bovendien verdubbeld tot 31 december 2011. Zo kan pinnen ook u geld opleveren.



**Vanaf  
€ 29,95  
per maand!**

Met de Rabo PinBox  
zegt u ja tegen pingemak.

*Rabobank. Een bank met ideeën.*

# Lees dagelijks het laatste cafénieuws op onze website!



## Dit was het nieuws:

- Minder horeca in de fout tijdens carnaval
- Wijn van muzikant Sting te koop in België
- Meer vacatures in horeca dan jaar geleden
- Proef met drugshonden gestart
- Ruimere norm livemuziek Winterswijk
- Brouwerij De 7 Deugden opent haar deuren

Nieuws gemist? Ga naar

# [www.decafekrant.nl](http://www.decafekrant.nl)

en schrijf u meteen in voor de Nieuwsbrief!

DE VAKKRANT VOOR ALLE CAFÉS IN NEDERLAND

## BARHAP

# Een lekker plankje om te delen

Dit plankje speelt helemaal in op de trends van shared dining en gezonde boerse gezelligheid. Delen en samen genieten aan de bar of aan tafel is het tegenwoordig hélemaal in de horeca. Maar is dat eigenlijk al niet eeuwen zo in de caféwereld?

### Ingrediënten (4 personen)

- 6 sneetjes notenbrood
- 1 sinaasappel
- 3 verse of gedroogde vijgen, in blokjes
- 1 eetlepel hazelnoten of amandelen, gehakt
- 50 ml rode port
- 100 gram (lokale) geitenbrie
- 100 gram (lokale) geitenkaas met kruiden
- 100 gram (lokale) harde geitenkaas

### Bereiding

- Schil de sinaasappel tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Snijd de partjes in stukjes.
- Meng in een schaalje de vijgen met de noten, sinaasappel en port tot een salsa.
- Snijd de sneetjes brood doormidden.
- Serveer de kaassoorten met het notenbrood op een plank, met de vijgensalsa er apart bij.



Foto en receptuur: Voorlichtingsbureau Brood, www.brood.net

### TIPS

- Combineer notenbrood met roggebrood.
- Maak er een chutney van door vijgen, sinaasappel en port zachtjes te verwarmen. Voeg de noten later toe.
- Varieer eens met de kazen. U kunt bijvoorbeeld ook kiezen voor drie lekkere Italiaanse blauwaderkazen voor wat extra pittigheid.
- Verras uw gasten met bijzondere lokale of regionale kazen!



Heeft te maken met de verbroederende werking van bier. In dronken toestand heb je eerder medelijden met een ander.

### COLUMN



#### Zien is gezien worden

Een mol is een solitair dier dat merendeels van de tijd onder de grond leeft en gangen graaft. Kenmerkend voor de diertjes zijn de tot grote graafhanden gevormde voorpoten, met elk vijf vingers met puntige nagels en een duimpje, waarmee het dier de ondergrondse gangen graaft. Het belangrijkste zintuig van de mol is de spitse roze snuit die gevoelige snorharen en tastzenuwen bevat. Zijn kleine staartje wijst altijd omhoog. De mol heeft kleine, slecht ontwikkelde ogen met een diameter van slechts één millimeter; hij is echter niet blind. Waarom deze passage over de mol in een horecavakkrant? Omdat je soms als je een kroeg bezoekt moet constateren dat het personeel 'mollengedrag' vertoont. In een gezellige omgeving ('het kleine staartje wijst altijd omhoog') kost het heel veel moeite om als gast gezien te worden. Het personeel is niet blind, natuurlijk niet. Maar dat is de mol ook niet. Soms heeft men gewoon wat problemen met alles goed te zien. Zien is een essentieel onderdeel van de bedrijfsvoering in de horeca. Staat er vieze vaat op de bar of op de tafels? Wie probeert al minutenlang de aandacht te trekken voor een tweede rondje? Als u en uw personeel goed weten te kijken, dan weet ik zeker dat uw werkwijze gezien wordt door de gasten. Een horecabezoek valt of staat tegenwoordig met het geboden gastvrijheidsniveau. Heeft u dat helemaal op orde? Honderd procent zeker? Niet een klein beetje bedrijfsblind geworden (net als de mol die maar eindeloos gangen graaft)? Open de ogen, dan merkt u dat straks vast in het bedrijfsresultaat. U zult het zien. (FL)

## REGIO NIEUWS

### Eindhoven

#### Oud Tongelre twee jaar dicht

Café Oud Tongelre in Eindhoven moet op last van burgemeester Van Gijssel tot 12 augustus dicht blijven. Aanleiding voor de verplichte sluiting is dat het café zich in het recente verleden niet aan de vastgestelde sluitingstijden hield. De kroeg vocht het besluit nog aan, maar kreeg deze week ongelijk van de rechter en moet dus dicht blijven. Het café overtrad niet alleen de sluitingstijden, de politie werd ook gehinderd tijdens controles.

Bron: Omroep Brabant

### Amsterdam

#### Rafael Reyes verdedigt Nederland

Maandag 28 februari was Huize Frankendael in Amsterdam groen verlicht. Het groen van Tanqueray No. TEN wel te verstaan. De 'premier league' van bartenders uit Nederland. 25 bartenders namen deel aan de wedstrijd en ontwikkelden cocktails van "high quality standards with exceptional techniques", aldus Winchester. Uiteindelijk is Rafael Reyes, bartender bij MOMO in Amsterdam, de gelukkige. Hij mag zijn vakmanschap meten met 'Europe's finest' in Berlijn, waar de regionale finales worden gehouden.

### Bergambacht

#### Op heterdaad betrap

Drie mannen zijn onlangs door de rechter veroordeeld tot drie maanden gevangenisstraf wegens een inbraak in eetcafé Het Centrum in Bergambacht. De mannen werden in de nacht van vrijdag 28 op zaterdag 29 januari na een inbraakmelding op heterdaad betrap door agenten. Na een zoekactie met een politiehond in het café werd de eerste verdachte aangehouden. De man had zich op de eerste etage verstopt onder een zak onder een tafel. In de keuken, onder het werkblad, werd de tweede dader aangehouden. Een van de mannen vluchtte het pand uit; de politie wist hem na een korte achtervolging aan te houden. Bij een van de inbrekers werd een hoeveelheid sieraden aangetroffen.

## PRODUCT NIEUWS

### Finale Hertog Jan Café van het jaar

Hertog Jan organiseert wederom de verkiezing 'Vriendenkring Hertog Jan Café van het Jaar'. Tien finalisten staan deze maand in de finale waarin een vakjury beslist wie de winnaar wordt. De uitverkoren kroeg mag zich een



jaar lang 'Vriendenkring Hertog Jan Café van het Jaar 2011' noemen en wordt uitgenodigd in Arcen om van meesterbrouwer Gerard van den Broek een unieke fles Hertog Jan

'hoogstpersoonlijk' te ontvangen. De winnaar wordt eind maart bekend gemaakt. **InBev Nederland, (076) 525 24 24, www.inbev-horeca.nl**

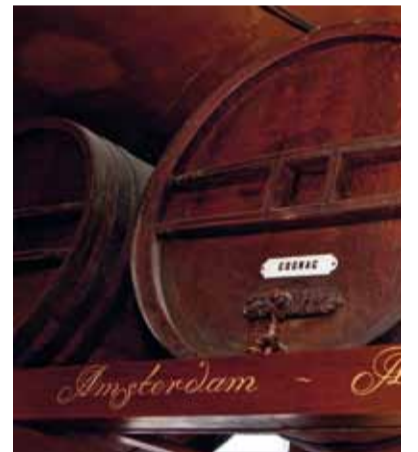
### Lekkerste kaas voor de mooiste plakjes

Volgens ouderwetse ervaring wordt kaas gerijpt in caves (rijpingsruimten) met natuurlijke temperatuur- en vochtigheidswisselingen. De geselecteerde CONO-kaas wordt ambachtelijk gemaakt in open draineerbakken,



wat zorgt voor een langzame en natuurlijke scheiding van wrongel en wei. Dit levert een kaas op die zacht en smeug is, en tevens een bijzonder mooie smaak heeft. Verkrijgbaar als hele

kaas, blokken en plakjes. **Wijngaard Affineurs, (0348) 41 21 52, www.wijngaardkaas.nl**



### Vervolg voorpagina

Toen Marcel en Oscar klein waren, hielpen ze vader al vaak. “De bestellingen uitpakken, glazen spoelen en opruimen. Ik wilde al vroeg de horeca in. Eerst nog de middelbare hotelschool, ervaring opdoen in een ander café en vanaf mijn eenentwintigste hier achter de bar. Mijn broer had eerst nog een baan als filiaalleider bij een supermarkt, maar de kroeg bleef trekken. Wij kenden natuurlijk als geen ander het klappen van de zweep. De leuke kanten, maar ook de minder leuke dingen van de horeca. Maar uiteindelijk kozen we beiden met volle overtuiging voor dit vak. Mijn vader apetrots natuurlijk! De vierde generatie. Hij had het stokje doorgegeven. Mijn broer en ik zijn erg verschillend. Allereerst schelen we vijf jaar in leeftijd. Daarnaast ben ik meer een losbol, een creatieve geest, een organisator. Ik leef meer in het nu. Marcel is wat behoudender, serieuzer, kostenbewuster en wat meer bezig met de za-

### “Je moet je werk niet mee naar huis nemen”

kelijke kant van het café. Ik vind het leuker om dingen te bedenken, uit te voeren en met klanten bezig te zijn. Op een makkelijke manier vullen we elkaar aan. In de 22 jaar dat we samenwerken hebben we nog nooit een conflict gehad. Zonder elkaar zouden we niet kunnen functioneren. We hebben eigenlijk nooit discussie over de taakverdeling of de bedrijfsvoering. Het lijkt allemaal organisch in elkaar te passen. Alles verdelen we eerlijk. De omzet, de werkuren, de taken... We hebben allebei twee wekeinden per maand vrij. Dat is heerlijk. Tijd voor thuis, voor vrienden, voor mijn vrouw. Wij hebben ook nog iemand in dienst die meewerkt, dus we staan niet iedere dag zelf achter de bar. Het borreluur doen mijn broer en ik vaak samen. Dat is wel nodig ook, want op vrijdag staan de gasten vaak buiten te wachten om naar binnen te kunnen. Daar moet ik nog steeds aan wennen... Als het vol is, zijn er tachtig gasten binnen. Dan staat de kroeg ook echt hutje mutje; slotte is de oppervlakte maar ongeveer 120 vier-

kante meter. We hebben geen muziek en gokkasten. Heerlijk! Je komt hier om iets te drinken en te praten. En dat is lastig als de decibellen in je oren toeteren.”

### Geen opvolging

Het café is tevens slijterij, een inmiddels unieke combinatie in Nederland. De vergunning staat op naam. “Dus als we de zaak verkopen, zijn we de vergunning kwijt. En dat zit er in de toekomst wel aan te komen. Ik heb geen kinderen en de nazaten van Marcel hebben geen belangstelling voor de zaak. Ik geloof dat de meest recente beroepskeuzes van mijn neef en nichtje piloot en prinses zijn... Dat is wel een raar idee. Café Oosterling zonder een naamgenoot achter de tap. Ik moet er nog niet aan denken. We willen nog wel een aantal

jaren door. Aan de andere kant wil ik ook nog wel genieten van het leven als ik nog in goede gezondheid ben. Een leuk appartement in Portugal, de zon, de zee, de rust... Ik zou er wel aan kunnen wennen.”

“Maar kroegbaas blijft een prachtig vak. Een plek creëren waar mensen zich thuis voelen, kunnen ontspannen. Iedere dag is weer anders. Iedere gast is weer anders. Dat maakt het elke keer weer een feestje. Ik maak geen onderscheid. Het is hier een huiskamer voor iedereen. Het is steeds een uitdaging om je gasten te (leren) kennen. Echt contact te kunnen maken. Hen zich thuis te laten voelen. Ze terug te laten komen. Je moet alleen je werk niet mee naar huis nemen. Je hoort natuurlijk veel hier. Met veel gasten bouw je een relatie op.

Als ik hier weg ga, ga ik naar huis. Ik woon niet in Amsterdam. Mijn broer ook niet. Het is prettig om ook fysiek afstand te kunnen nemen van je werk. Hoe leuk het vak ook is. Ik hou van rust als ik vrij ben. Het kost ook altijd even tijd om al het gepraat van een dag kwijt te raken, maar ik zou met niemand willen ruilen. We verdienen een goede boterham en hebben een heerlijk leven! De afgelopen jaren hebben we veel erkenning gekregen. Tweede in de Café Top 100 en een interview in het Stan Huygens Journaal. Toen we dat mijn vader vertelden huilde hij tranen met tuiten. Hij heeft met ziel en zaligheid gewerkt in deze kroeg. En hij is echt trots en blij dat wij, zijn zoons, nu aan het roer staan. En dat we, net als hij, met passie en liefde voor het vak de gasten van Café Oosterling verwennen!”

### Ieniemie-snacks voor de borrel

Buitenhuis heeft iets unieks: Borrelknikkers. Borrelknikkers zijn ambachtelijk ronde minisnackjes van circa 8 gram. De kleine hapjes zien er aantrekkelijk en leuk uit. Ze zijn lekker gekruid in de smaken ‘Kipknikker



ker Nacho’, ‘Rundknikker Mexicaans’ en ‘Kipknikker Taco’. Ze hebben slechts 2 minuten nodig in de frituur. Te serveren als portie aan de bar of als opvallende borrelgarnituur. Het is knikkertijd! **Royaan B.V.** (0343) 59 66 66, [www.buitenhuis.nl](http://www.buitenhuis.nl)



### Duurzame jubileumkoffie

Het jubilerende koffiebedrijf Hesselink Koffie (125 jaar) heeft een nieuwe lijn gelanceerd: Fingerprinted Sustainable Coffee. De nieuwe blend moest toonaangevend zijn en ook een bijzondere uitstraling hebben, om zo de volgende 125 jaar te volbrengen. Fingerprinted koffie is een duurzame en kwalitatief

uitstekende koffie, waarbij ook de ‘look & feel good’ door kunstenaar Eric de Bruijn zeer geslaagd zijn neergezet. **Koffiebranderij J.W. Hesselink & Zn. B.V.**, (0543) 51 24 16, [www.hesselinkkoffie.eu](http://www.hesselinkkoffie.eu)

### Sap uit de tap

De Schulp SapTap is een grootverpakking waarin vruchtensap niet



in een fles maar in karton verpakt zit. Met een tapkraantje kan eenvoudig sap worden getapt. Het formaat en het verpakkingsmateriaal spelen in op gebruiksmomenten waarop gebruik van glazen flesjes minder gewenst is. Het 100% pure sap is als vijf liter variant goedkoper en interessanter voor gebruik in de horeca en bij evenementen. **Schulp Vruchtensappen**, (0346) 25 96 30, [www.schulp.nl](http://www.schulp.nl)



# VERDIEN MEER MET DE SVH TOOLKIT!



## TOOLKIT TIP VAN JOOP WEENK:

“Dankzij het Inwerkprogramma uit de SVH Toolkit weten mijn nieuwe medewerkers meteen de weg in het bedrijf. Dat is natuurlijk heel handig!”

## GEBRUIK NET ALS HORECAHELD JOOP WEENK DE SVH TOOLKIT, EN VERDIEN TOT € 15.300,- ...EN MEER.

Als café extra verdienen is natuurlijk altijd prettig, maar de SVH Toolkit levert je méér op dan alleen geld.

Tevreden, gemotiveerde en vakbekwame medewerkers vinden, binden en boeien?

De SVH Toolkit helpt jou het maximale uit jouw personeel te halen met concrete oplossingen, praktische instrumenten en nuttige tips.

Je verhoogt zowel de productiviteit van jouw medewerkers als de efficiëntie van jouw eigen personeelsbeleid.

Met de SVH Toolkit kun je dus niet alleen kosten besparen, maar ook je omzet laten groeien!

## Benieuwd wat de SVH Toolkit jou op kan leveren?

Vul het Verdienmodel in op [www.horecahelden.nl/#20](http://www.horecahelden.nl/#20) en ontdek het gelijk!



# Opmars van rum en speciaalbieren

**H**oe staat het met de alcoholische versnaperingen die dagelijks bij u over de toeg gaan? Er is een lichte daling wat betreft bierconsumptie te bespeuren. Toch blijft pils Neerlands favoriete alcoholhoudende drank. Speciaal- en bockbieren zijn aan een opmars bezig. Ook bij gedestilleerd zijn verschuivingen te zien. Cocktails worden niet alleen in exotische oorden maar ook gewoon in ons kikkerlandje aan de bar besteld.

Door Eline Dragt

Ook binnen het assortiment gedestilleerde dranken vinden wijzigingen plaats. Jonge jenever staat met stip op één, maar voelt de hete adem van rum in haar nek. In dit artikel bespreken we de stand van zaken wat betreft bier en sterke drank.

## Internationaal koploper

Hoewel er in Nederland in 2009 minder bier werd geproduceerd dan in 2008 zijn we nog steeds internationaal koploper als het gaat om de export van het gouden gerstenat.

In totaal werd er in 2009 25.376.347 hectoliter geproduceerd. Naast dat we minder bier naar het buitenland verslepen drinken we zelf ook een pilsje minder. De consumptie daalde met 7% naar 72,8 liter per hoofd van de bevolking, zo blijkt uit cijfers van het Centraal Brouwerij Kantoor.

Toch spant bier nog steeds de kroon als het gaat om favoriete alcoholhoudende drank in Nederland.

## Biergenot door smaak en temperatuur

Maar hoeveel bier wordt er nou gemiddeld genuttigd en waar? Uit het Nationaal Bieronderzoek blijkt dat de bierconsumptie in 2010 niet veel verschilt van de consumptie in 2009. Gemiddeld worden er nog steeds zeven glazen bier per week gedronken. Uit hetzelfde onderzoek blijkt dat 'gezelschap' evenals 'de locatie van bier drinken' slechts in kleine mate bepalend zijn voor het

Bock- en speciaalbier zijn bezig aan een flinke opmars.

biergenot. Smaak en temperatuur zijn het meest bepalend als het gaat om het genot van een biertje. Het blijkt zelfs dat mensen gemiddeld het vaakst binnenshuis een biertje drinken (36%). 23% drinkt zijn biertje wel buiten de (huis)deur in een horecagelegenheid.

## Rum is koploper

In 2009 is er minder sterke drank genuttigd dan in de jaren ervoor. Dit werd becijferd door de Commissie Gedestilleerd van het Productschap Dranken. Het totaal aantal hectoliters gedestilleerde drank per alcoholische eenheid bedroeg 209.000, wat neerkomt op zo'n 1,26 liter alcohol per hoofd van de bevolking. Wel zijn mixdrankjes en whisky aan een

opmars begonnen. In 2009 werden er 9,4 miljoen mixdrankjes genuttigd (200.000 meer dan in 2008). In het Nederland van 2008 werd er maar 87,5 miljoen liter whisky gedronken, in 2009 was dat met 88.894 ruim een miljoen liter meer. Hoogste stijger was rum; het verkoopvolume van deze sterke drank steeg afgelopen jaar met 74%. Jonge jenever is nog steeds het meest favoriet, er werd in totaal ruim 14 miljoen liter van gedronken in Nederland.

## Mixdranken met rum winnen aan populariteit



Maak je Vedett biertje persoonlijk en download een foto.



Populaire cocktails met een flinke scheut rum.

## Minimum alcoholpercentage en geografische bescherming

Met de huidige verordening 110/2008 van de EU heeft jenever ook (eindelijk) een minimum alcoholpercentage en geografische bescherming: jenever mag alleen nog maar uit Nederland komen, zo is te lezen in het rapport kerncijfers en activiteiten 2009. Vanwege het feit dat jenever een geografische bescherming heeft gekregen, is een van de verplichtingen om binnen 7 jaar een technisch dossier op te stellen over jenever. In 2009 is men hiermee gestart. In het technisch dossier komen de kwaliteitseisen te staan voor jenever, die bescherming bieden tegen onjuist gebruik van de naam jenever of type jenever.

## Rum in de mix

Er is een verband tussen het hoge aantal mixjes en de toename van de afzet van rum. Mixjes met rum winnen aan populariteit. Werd je vroeger door je vrienden nog meesmuilend aangekeken als je een Bacardi cola bestelde, tegenwoordig is deze drank net zo maatschappelijk geaccepteerd als een biertje of een glas wijn. Ook populaire cocktails zoals de Mojito of Caipirinha worden bereid met een flinke scheut rum. Werden deze luxe cocktails voorheen vooral gedronken op vakantie of bij een bijzondere gelegenheid, tegenwoordig zijn er veel vrouwen, maar ook mannen, die voor een cocktail kiezen of er een complete cocktailavond van maken. Bacardi Nederland stelt dan ook dat cocktails de status van 'trend' zijn

ontstegen. Op de site van de distributeur van alcoholhoudende dranken kan de consument precies zien welke ingrediënten cocktails nodig hebben.

## Profilering

Deze opkomst van exclusievere drankjes en uitstapjes van de standaard signaleren we ook als het gaat om de populairste alcoholhoudende drank van Nederland: bier. Al staat pils nog steeds met stip op één, in de achterhoede zijn witbier en de categorie speciaalbier bezig aan een flinke opmars. Belgische en Duitse bieren staan in steeds

meer kroegen op de drankenlijst of zelfs op de tap. Sommige bieren, zoals het Vlaamse Vedett, profileren zichzelf als uitermate cultureel verantwoord. Het merk speelt in op nieuwe trends en maakt haar biertje persoonlijk. Civenille, een samenwerkingsverband tussen dertien Amsterdamse filmtheaters, wordt gepromoot door Vedett.

Het bier is dan ook voornamelijk verkrijgbaar in filmhuizen, poppodia en op culturele vrijplaatsen. Via de link 'Personalise your bottle' upload je een foto van jezelf die wordt vereeuwigd op het etiket van 10.000 Vedett flesjes. Eeuwige roem en een persoonlijk flesje dankzij het biermerk. Ook bockbierfestivals lijken in het najaar als paddenstoelen uit de grond te schieten. Met verschillende kraampjes en bijpassende spijzen

lijken het mini culinaire festivals te zijn. Bier differentieert op de wijze die we van wijn al kenden.

## Meer aandacht voor bier

De emancipatie van bier is echter nog niet voorbij. Er is behoefte aan meer aandacht voor bier, zo blijkt uit het Nationaal Bieronderzoek. 54% van de ondervraagden vindt dat bier onderbelicht wordt in de keuken. Een kwart van de ondervraagden geeft aan meer met bier te koken als er meer recepten met bier beschikbaar zijn. Ook zouden mensen meer advies willen als het gaat om een aanbeveling van een biertje bij een gerecht. Veel bierdrinkers zijn nu al van mening dat er naast sambal heel goed een biertje bij Chinees eten past. Voorzitter Hans Wiegel van de Nederlandse Brouwers stelt dat de Nederlandse gastronomie pas de

## De opkomst van exclusievere varianten en uitstapjes van de standaard signaleren we ook bij bier

laatste jaren heeft ontdekt dat een glas bier onderdeel van een culinaire maaltijd kan zijn. "Vaak nog beter dan wijn. Waar bij wijn de smaken bestaan uit zoet en zuur, heeft bier nog een derde dimensie: bitter. Dat maakt bier nog veel spannender om aan tafel mee te combineren," luidt Wiegels reactie op de site van het Centraal Brouwerij Kantoor.

Bronnen:  
Rapport kerncijfers en activiteiten 2009 door De Commissie Gedestilleerd (CG)  
Nationaal Bieronderzoek 2010 van de Nederlandse Bierbrouwers, verenigd in Nederlandse Brouwers.

# EEN BETAALBARE MUZIEKCOMPUTER ZONDER ONZIN?



ALL-IN ABONNEMENT  
**€13,65** per week

Onbeperkt downloaden dagelijks actueel internet live-service  
karaoke functie dia presentatie video presentatie actueel nieuws  
tickertape met eigen teksten toon uw eigen prijslijsten, aanbiedingen  
of aankondigingen via een apart TV scherm in HD voorbeluistering  
DJ functie laat uw gasten twitterberichten sturen naar uw scherm  
door iederéén binnen enkele minuten te bedienen  
óók te integreren met bewakingscamera



**MARELL MEDIASYSTEMS 045-850 49 25**  
**ALEXANDERSTRAAT 8 6361AP NUTH WWW.MARELL-AV.NL**

**REGIO  
NIEUWS****Achterhoek  
Opleiding wijnbouw**

De Achterhoek krijgt nog dit jaar een opleiding wijnbouw. De opleiding komt voort uit een samenwerking van de middelbare beroepsopleidingen AOC Oost en Graafschap College. Wijnbouw wordt de eerste in een rij opleidingen in het kader van multifunctionele landbouw in de Achterhoek. "De wijnbouw moet het icoon voor het project worden", zegt Ben Kupers, directeur van de agrarische opleiding AOC Oost in Doetinchem. Boeren zoeken naast de traditionele landbouw en veeteelt naar steeds meer manieren om hun bedrijven rendabel te maken. Dit gebeurt onder meer door campings, kaas- of ijsmakenrijen te exploiteren of winddriven te verbouwen.

Bron: de Stentor

**Alkmaar  
HollandsGoud ziet levenslicht**

Brouwerij Florindia heeft speciaal voor Alkmaar een pils, tripel en een zwaar blondbier gebrouwen. De biersoorten worden uitgebracht onder de naam HollandsGoud, op donderdag 17 februari werd het bier geïntroduceerd. HollandsGoud is tot stand gekomen door een spontane samenwerking tussen Uranus beheer, bureau1811 en brouwerij Florindia. De recepten die de basis vormen voor deze bieren zijn een samenstelling van verschillende recepten uit de Alkmaarse archieven. De ingrediënten komen zoveel mogelijk uit de omgeving van Alkmaar. Zo komt het gebruikte aroma hop, dat voor het bittere karakter van deze bieren zorgt, uit Heerhugowaard.

Bron: WebRegio.nl

**Duitsland  
Duitse horeca goedkoper**

De Duitse horeca is een stuk goedkoper dan de Nederlandse. Toch presteert de Nederlandse gastvrijheidsbranche beter omdat men beter heeft kunnen profiteren van prijsstijgingen. Aan een fust van vijftig liter bier van een A-merk is een Nederlandse horecaondernemer ruim honderd euro kwijt. De Duitse kroegeigenaar betaalt daarvoor zo'n zestig euro, zo becijferde het opinieweekblad. Ook profiteert een Duitse gastvrijheidsondernemer van een lagere belasting op alcohol. Voor een liter bier moeten de Duitsers 9,5 cent accijns betalen, in Nederland is dit 33 cent. Op wijn wordt in Duitsland helemaal geen accijns geheven, in Nederland is die 70,5 cent per liter.

Bron: Elsevier en Duitslandweb.nl

**Alternatieve financieringsbronnen**

**D**oor de opstelling van de bancaire instellingen zien horecaondernemers zich vaker genoodzaakt om op zoek te gaan naar creatieve vormen van financiering.

Uw gasten zouden een alternatieve financieringsbron kunnen vormen. In de horeca nog enigszins taboe, maar in andere sectoren worden de mogelijkheden om werkkapitaal te verschaffen via de eindafnemer al toegepast. Een voorbeeld zijn acties waarbij consumenten van tevoren 'omzet' kopen in ruil voor korting: 'Koop nu een tegoedbon van 50 euro en u ontvangt een waardebon van 75 euro.'

Waarom zou deze tactiek niet ook werken voor horecaondernemingen? Stel, u verkoopt tegoedbonnen voor 75

euro met een bonwaarde van 100 euro. De gasten krijgen dus 25% korting. De actie slaat aan en u verkoopt 500 waardebonnen voor in totaal 37500. Let op: u hoeft hierover nog geen BTW af te dragen. De korting met een bruto omzetwaarde van 25 euro en een netto omzetwaarde van circa 22 euro (gemiddeld 12,5% BTW) heeft een gemiddelde inkoopwaarde van 6,67 euro. Totale inkoopwaarde: circa 3.333 euro. Omgerekend ligt deze 'gastenpremie' lager dan de huidige rentetarieven van een betaalrekening. Tevens is een herhalingsbezoek gegarandeerd. Raadpleeg van tevoren uw financieel adviseur!

Mark Tamsma  
m.tamsma@horeca-advies.nl  
www.horeca-advies.nl

**Merkenrecht in de horeca**

**H**et is heel normaal dat horecabezoekers hun drankjes bestellen door het noemen van een merk.

Er wordt vaak gevraagd om een Spa rood of 7-up, niet om koolzuurhoudend mineraalwater of frisdrank met citroensmaak. Of de gast vervolgens daadwerkelijk Spa of 7-up krijgt, of een soortgelijke drank, is niet altijd duidelijk en zal voor hem vaak niets uitmaken. De Nederlandse rechter heeft in het recente verleden echter in twee procedures bepaald dat het niet is toegestaan om, zonder dit te melden aan de klant, een drank van een ander merk te schenken. De reden voor dit verbod is gelegen in het merkenrecht.

De twee procedures betroffen beide Red Bull energy drink. In cafés, restau-

rants en bars wordt Red Bull vaak gedronken in combinatie met wodka. In deze gevallen werd echter een andere energy drink gebruikt dan Red Bull zonder dat dit aan de gast kenbaar werd gemaakt.

Dit geldt ook voor andere merken. Al zal er vanzelfsprekend altijd naar de omstandigheden van het geval gekeken moeten worden. De merkhouder zou hiertegen kunnen optreden en schadevergoeding kunnen eisen. De gedaagde uit een van de procedures moest bijvoorbeeld 10.000 euro betalen. De enige veilige manier om niet van merkinbreuk te worden beticht, lijkt de gast erop te wijzen dat er een ander merk wordt geschonken.

De Gier | Stam & Evert van Gelderen  
www.degierstam.nl

**De werkkostenregeling**

**M**et ingang van 1 januari 2011 zullen veel bestaande regels voor vrije vergoedingen en verstrekkingen worden vervangen door de werkkostenregeling.

Op basis van deze regeling kunt u maximaal 1,4% van uw totale fiscale loon (de vrije ruimte) besteden aan onbelaste vergoedingen en verstrekkingen voor uw werknemers, zoals een kerstpakket. Alle vergoedingen boven het bedrag van de vrije ruimte worden tot het belastbare loon gerekend en u dient over het meerdere 80% loonbelasting af te dragen. Deze loonbelasting is een zogenaamde eindheffing, hetgeen betekent dat deze voor uw rekening komt. Daarnaast kunt u nog wel bepaalde zaken onbelast vergoeden of verstrekken door gebruik te maken van enkele gerichte vrijstellingen (zoals bijvoorbeeld de zakelijke reiskosten).

De werkkostenregeling gaat in per 1 januari 2011 maar tot en met 2013

mag u ook de bestaande regels voor vrije vergoedingen en verstrekkingen hanteren. Vanaf 1 januari 2014 zal de werkkostenregeling voor ieder bedrijf gaan gelden. De wijzigingen kunnen voor elk bedrijf zo ingrijpend zijn dat we u adviseren om nu alvast bezig te gaan met de voorbereidingen. Het is verstandig om op korte termijn na te denken over uw arbeidsvoorwaardenbeleid.

De werkkostenregeling is bedoeld als een vereenvoudiging van de bestaande regelingen. We kunnen ons voorstellen dat deze regeling veel vragen bij u oproept. Aarzel in dat geval niet om uw adviseur te raadplegen. Uw adviseur zou een kostenanalyse kunnen opstellen om te bekijken welke keuze voor u het gunstigst uitpakt.

John Nelis, Beloningsadviseur  
salaris@horeca-accountancy.nl  
www.horeca-accountancy.nl



# Fano

*Fano broodbeleg, in de handige à la Gastronormverpakkingen, is speciaal afgestemd op professioneel gebruik: nooit meer overscheppen, geen productverlies en een verleidelijke presentatie.*



## Fano salades en roomkazen

voor écht lekkere broodjes!



Met de Fano broodsalades maakt u snel en eenvoudig een heerlijk belegd broodje of een lunchschotel. De broodsalades zijn rijkgevuld met duidelijk herkenbare ingrediënten. Bovendien zijn de salades gemaakt met een vetarme basis van plantaardige olie en scharreleieren.

Voor de roomkazen gebruikt Fano verse mascarpone en mengt deze met yoghurt. Hierdoor ontstaat een goed smeerbare roomkaas met een zachtromige smaak.

Fano salades lenen zich ook uitstekend als basis voor uw eigen culinaire creaties met andere verse ingrediënten.

Kijk voor recepten, tips en meer informatie op [www.fano.nl](http://www.fano.nl)

**NIEUW:** Proef nu de 3 nieuwe broodsalades! Meer info op [www.fano.nl](http://www.fano.nl)

U MAAKT HET MET FANO!

REGIO  
NIEUWS

## Groningen

## Hoofdstad van de Smaak 2011

Groningen is officieel 'Hoofdstad van de Smaak 2011'. De stad gaat in samenwerking met de provincie het hele jaar lang smaakvolle voeding en smaakbewust eten propageren. Gedurende heel 2011 worden festiviteiten georganiseerd onder het predicaat Hoofdstad van de Smaak. Op het Provinciehuis in Groningen is, door Rene de Bruin namens de Stichting Hoofdstad van de Smaak, symbolisch de smaaklepel en daarmee de titel aangeboden aan gedeputeerde Douwe Hollenga en wethouder Ton Schroor.

## Huizen

Raddraaiers  
geweerd

De horeca in Huizen gaat in de toekomst raddraaiers weren. Deelnemers aan het horecaconvenant doen daar automatisch aan mee. Andere horecaondernemingen kunnen zich aansluiten. Over de exacte invulling moeten nog afspraken worden gemaakt. De tien jongeren die bij de rellen in de oudejaarsnacht in Huizen zijn aangehouden, kunnen sowieso een gebiedsontzegging tegemoet zien, meldde een woordvoerder van politie. Of zij ook elders in het dorp in de horeca niet mogen komen, daar moet de horeca zelf over beslissen.

Bron: De Gooi- en Eemlander

## Nijmegen

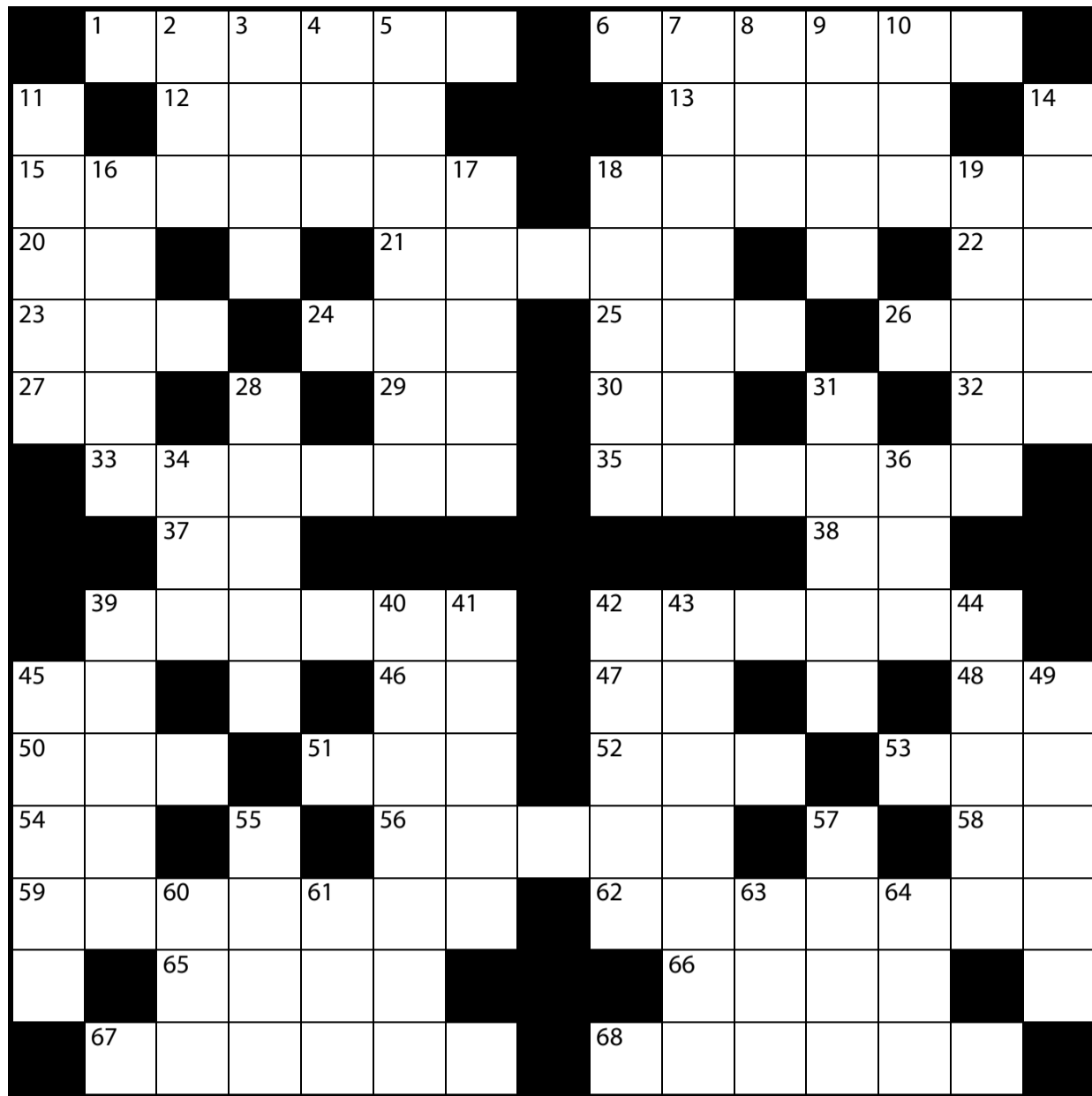
## Café Bed geopend

Onlangs opende Café Bed haar deuren aan de Van Welderenstraat in Nijmegen. Het is een echte studentenkroeg en daarbij mag bijvoorbeeld een Happy Hour op donderdag tussen 23:00 en 24:00 uur niet ontbreken. Op dinsdag is het mogelijk om te drinken voor een euro per drankje en op woensdag zal er karaoke worden gehouden. Op zondag is er een spelavond in het nieuwe café. Op de tap voert Café Bed 'Estaminet', het nieuwe pilsenerbier van Palm. Bron: Nijmegenleeft.nl

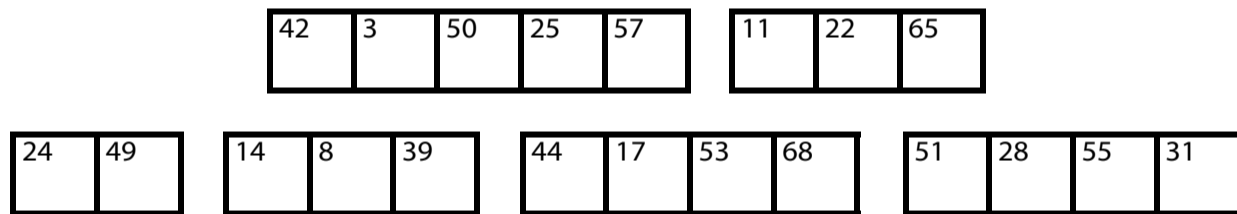
## Jura

## Duur flesje wijn

Een 237 jaar oude fles wijn uit de Franse streek Jura is zaterdag verkocht voor 57000 euro. De prijs is een recordopbrengst voor een gele wijn. Dit is een bijzondere wijnsoort die alleen in de Jura gemaakt wordt. Een groep wijnliefhebbers kocht de fles op een lokale wijnveiling in de Franse stad Arbois. "Mijn passie is het openen van flessen en ik ben opgetogen dat ik deze fles gele wijn heb gekocht. Ik ga hem zeker opdrinken", aldus een van de kopers. Hij vond de prijs normaal voor een wijn die werd gemaakt van druiven die groeiden toen koning Louis XVI nog over Frankrijk regeerde. Bron: De Limburger



© www.puzzelpro.nl



Breng letters uit de puzzel over naar de hokjes met de corresponderende nummers.

**Horizontaal** 1 ontroering 6 illusie 12 vrouwelijk dier 13 gekheid 15 verbond 18 strafschoep 20 ter inzage 21 werkelijk 22 dun 23 elektrocardiogram 24 Europeaan 25 mannetjesbij 26 kunsttaal 27 Noord-Holland 29 dominee 30 landbouwwerktuig 32 voorzetsel 33 pastille 35 voordracht 37 Romanum Imperium 38 onderofficier 39 fit 42 sleep 45 lidwoord 46 en omstreken 47 laatstgenoemde 48 trekdiër 50 bouwland 51 vismand 52 familielid 53 Baskische afscheidingsbeweging 54 bijwoord 56 geestelijke 58 oude lengtemaat 59 brompot 62 land in Europa 65 deel v.h. gezicht 66 deel v.e. schip 67 vroeger 68 rijgsnoer.

**Verticaal** 2 schaakterm 3 organisatie van olielanden 4 metaal 5 binnenkomst 7 premie 8 domoor 9 idee 10 mager 11 beseffen 14 dameskous 16 familielid 17 aanvankelijk 18 universiteitsbode 19 bijtijds 28 Spaans eiland 31 afvoergoot 34 vlaktemaat 36 zandheuvel 39 soort 40 zenuwziekte 41 dondergod 42 aardbol 43 zelfzucht 44 Oudgermaans volk 45 Europese taal 49 tegoeed 55 gast 57 pl. in Gelderland 60 een zekere 61 bejaard 63 stapel 64 onheilsgodin.

Los de  
puzzel op  
en win  
de...



## nieuwste iPod Shuffle van Apple!

Mail je oplossing naar [puzzel@uitgeverijps.nl](mailto:puzzel@uitgeverijps.nl) of stuur je antwoord naar De CaféKrant, Leijenseweg 111 F, 3721 BC, Bilthoven.

De inzendtermijn eindigt op 8 mei 2011. De winnaar van de iPod krijgt telefonisch bericht na sluiting van de inzendtermijn.

Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd.

De uitslag van de vorige puzzel was:  
**Goede wijn heeft geen krans**

**Iedereen hartelijk dank voor het meedoen en succes met deze nieuwe puzzel!**

## EN DE WINNAAR IS...



### Janny den Hollander van Bar de Blokhut in Willemstad.

Redactrice Eline Dragt overhandigde Janny met veel plezier de nieuwste iPod Shuffle van Apple. Doe ook mee met de prijspuzzel en wie weet komen we binnenkort bij u langs met een mooie prijs! Veel succes met puzzelen, en Janny: nog heel veel luisterplezier gewenst.

## WAAR OF NIET WAAR

1. De langst geregistreerde tijd dat iemand overleefde door alleen zout water te drinken is 40 dagen.
2. Voor pepers geldt; hoe groener hoe heter en hoe groter hoe heter.
3. In een glas bier zitten minder calorieën dan in een even zo groot glas melk.
4. Er zijn 40 verschillende soorten avocado's.
5. Slechts een derde van de rode rijpe koffiebonen wordt gebruikt voor de productie van koffie.
6. Maximaal vier koppen koffie of thee per dag helpt tegen aandoeningen aan het hart.

1. NIET WAAR. Deze persoon hield het 65 dagen vol op zout water.  
2. NIET WAAR. Hoe roder hoe heter en hoe kleiner hoe heter en ook hoe verser hoe heter. Grote gedroogde groene pepers zijn dus het mildst.  
3. WAAR. In 100 ml bier zitten 42 kcal. In 100 ml volle melk zit ongeveer 50 kcal.  
4. NIET WAAR. Er zijn zelfs meer dan 400 verschillende soorten avocado's te vinden.  
5. WAAR. Elke bes bevat twee koppebonen, met daaromheen een beschermende laag van zilvervles en een vruchtvlies.  
6. WAAR. In zowel koffie als thee zit ten namelijk antioxidanten die een gunstige effect hebben. Uit onderzoek van het UMCG Utrecht blijkt dat mensen die een tot vier koppen koffie per dag drinken, 20 procent minder risico lopen op kranstlagaderziekte dan mensen die helemaal geen koffie drinken of meer dan vier koppen per dag. Wie de hele dag door thee drinkt, verlaagt zijn risico op kranstlagaderziekte met een derde.

## COLOFON

## DE CAFÉKRANT

De CaféKrant  
Leijenseweg 111 F, 3721 BC Bilthoven  
t (030) 251 22 70 | f (030) 251 22 80 |  
e [info@uitgeverijps.nl](mailto:info@uitgeverijps.nl)

Wie zijn de mensen achter De CaféKrant?  
En wat is in hun ogen de dranktrend van het moment?

**Uitgever**  
Paul Sprakel  
[paul.sprakel@uitgeverijps.nl](mailto:paul.sprakel@uitgeverijps.nl)  
(Lekkere biertjes... hoop ik.)  
**Hoofdredacteur**  
Anneke Gilsing  
(Een heerlijk glaasje Spaanse koele witte droge wijn met een bubbel. Cava dus!)  
**Bureauredactie**  
Frank Lindner  
[frank.lindner@uitgeverijps.nl](mailto:frank.lindner@uitgeverijps.nl)  
(Biologische biertjes van lokale en regionale brouwers zijn sterk in opmars.)  
**Eline Dragt**  
[eline.dragt@uitgeverijps.nl](mailto:eline.dragt@uitgeverijps.nl)  
(Belgische bieren met een kek etiket à la Vedett.)  
**Verkoop binnendienst**  
Thijs Jacobs  
[thijs.jacobs@uitgeverijps.nl](mailto:thijs.jacobs@uitgeverijps.nl)  
(Surinaamse cocktails mogen van mij met stip op één.)  
**Vormgeving**  
BuroDaan grafische vormgeving  
(Heerlijke Chardonnay wordt hier veel geschonken / gedronken...)  
**Fotografie**  
Interview: Rayzor Sharp, Amsterdam

ISSN 1876911X

Voor abonnementen  
(030) 251 22 70

Abonnementen kunnen op elk gewenst tijdstip ingaan. Alle abonnementen lopen tot 1 januari en worden automatisch verlengd, tenzij uiterlijk vóór 1 november schriftelijk wordt opgezegd. De abonnementsprijs bedraagt € 28,- (ex. BTW) voor vier nummers. Abonnementen buitenland: € 44,- (ex. BTW). Abonnementprijs vanaf 01/01/2011.

**Copyright**  
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere wijze, in elke vorm, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De informatie in deze uitgave is met grote zorg samengesteld. Redactie en uitgever kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor onvolledigheid van de informatie, noch voor onjuistheden, noch voor onvolledigheid van de informatie. Zij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen. Alle rechten van beelden en teksten – in welke vorm ook – die ons worden toegestuurd met het doel te worden gepubliceerd vervallen aan Uitgeverij PS: bv.

De CaféKrant is een uitgave van  
Uitgeverij PS: bv

