

hik

HEEMSTEDE IN KAART

Numer 25
september
2021

A portrait of Michael van Praag, an older man with glasses, wearing a dark suit jacket, a dark sweater, a white shirt, and a brown tie. He is standing with his arms crossed in front of a blurred background of a football stadium.

MICHAEL VAN PRAAG:
“NIETS IS GROTER DAN DE CLUB”

Beeld: KNVB

OP ONTDEKKINGSTOCHT BIJ
WIJNKOPERIJ DE GOUDEN TON
VAN **HEEMSTEDE** NAAR DE PROVENCE
ONTHAASTEN BIJ LANDGOED DUIN & KRUIDBERG



OFFICEZ

Comfortabel, luxe en flexibel

DOE ZAKEN IN STIJL IN ONZE
ALL-IN FLEX KANTOREN

OFFICEZ KENNEMERHAGHE
LEIDSEVAARTWEG 99 | 2106 AS HEEMSTEDE
OFFICEZ.NL | T. 020 - 4533135

AMSTERDAM | AMSTELVEEN | BADHOEVEDORP | BUNNIK | HEEMSTEDE

Voorwoord

Beste mede-Heemstedenaren,

Hopelijk hebben jullie een mooie zomer achter de rug! Tijdens de vakantieperiode is HIK op pad gegaan om leuke, bijzondere, inspirerende verhalen te verzamelen. Met deze keer op de cover: Michael van Praag, die onlangs verkozen is tot voorzitter van VVD Heemstede-Bloemendaal. Wat zijn plannen zijn, lees je op pagina 4.

Het valt me op dat er in Heemstede veel is veranderd op horecagebied. Zo hebben we de afgelopen tijd mogen verwelkomen: LOCO COFFEE, Ristorante Novecento, Wijnkoperij De Gouden Ton, Brasserie de Canette, Yam-e Döner en Mr. Sushi. En niet nieuw in Heemstede, maar wel vernieuwd: Slagerij van der Werff. Alle verhalen lees je in deze HIK!

Verder geeft Landgoed Duin & Kruidberg een rondleiding én geschiedenisles, blikt HFC-trainer Gertjan Tamerus vooruit op het nieuwe seizoen, deelt Baris Soyogul van Kite4Life zijn inspirerende verhaal en vertelt team Delta Planning alles over de cyberverzekering.

Zoals je ziet hebben we weer genoeg leesvoer voor je verzameld, dus ik zou zeggen: geniet ervan!

Robbert-Jan Driessen



COLOFON

HIK is een uitgave van Kids Marketeers en verschijnt 4 keer per jaar in een oplage van 8.000 exemplaren.

Redactie

Brigitte Biegstraaten

Vormgeving

Melissa Jansen, Romy Zonderhuis

Fotografie

Remco Meijer

Sales

Robbert-Jan Driessen, Remco Meijer

Contact

info@kidsmarketeers.com / www.hik-heelstede.nl

Gebouw Kennemerhaghe

Leidsevaartweg 99-0

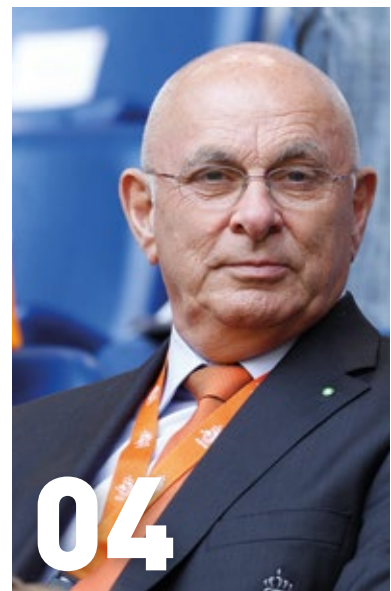
2106 AS Heemstede

© Kids Marketeers, 2021

De uitgever kan op generlei wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel geleden schade door foutieve vermelding in het blad of een ander onderdeel van HIK. Niets uit deze uitgave of uit andere onderdelen mag worden veeveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of welke andere wijze dan ook zonder vooraf schriftelijke toestemming van Kids Marketeers.

Adverteren? Suggesties? Neem vrijblijvend contact met ons op.

In deze HIK...



04



06



09



13



17



18



20



25



26

Cover Story 04
Michael van Praag

Uitvaartbegeleiding 06
Brokking & Bokslag Uitvaart-
begeleiding

Wonen 07
Del Prado Maison
Hoveniersbedrijf Van der Weiden
Maison Bien Bleu
Maarten van Vliet Makelaars
Delta Planning
MVGW Wonen

Sport 13
Kite4Life Foundation
Koninklijke HFC

Reizen 16
Op reis met...

Culinair 18
LOCO COFFEE & Ristorante Novecento
Wijnkoperij De Gouden Ton
Slagerij van der Werff
Chateaubriand
Grapedistrict
Brasserie de Canette
Mr. Sushi
Yam-e Döner
Aan tafel bij...

30 Auto
Verkeersschool Weijers

32 Beauty & Gezondheid
Villa De Meerlhorst
PoliDirect
Sint Jacob

35 Lifestyle
Van Velthoven Juweliers
Landgoed Duin & Kruidberg
Bellagio Spa's
WCH

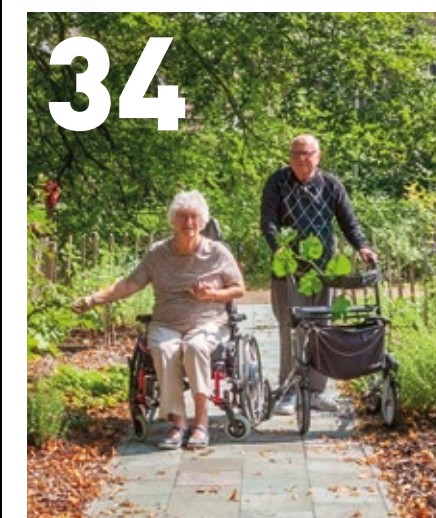
40 Kunst & Cultuur
Stichting Podia Heemstede
WIJ Heemstede

42 Gemeente

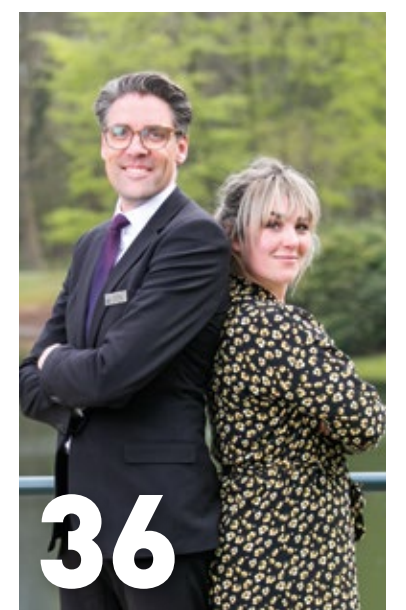
44 Business
Webshoplocatie.nl



30



34



36



40



41



44

Michael van Praag:

“Laten we een beetje fatsoenlijk met elkaar omgaan”

Michael van Praag stopte dit jaar bij de UEFA na een lange carrière als bestuurder. Dat betekent niet dat hij inmiddels van een welverdiend pensioen geniet. Zo is hij voorzitter van de Nederlandse Sportraad, penningmeester bij de Cruyff Foundation en onlangs verkozen tot voorzitter van VVD Heemstede-Bloemendaal.

“Voor mijn werk bij de Nederlandse Sportraad ben ik regelmatig in Den Haag te vinden en spreek ik veel Kamerleden. Ik heb de politiek altijd interessant gevonden, maar ik verbaas me steeds meer over de manier waarop er gediscussieerd wordt in de Tweede Kamer. Men gaat er met gestrekt been in, dat is toch geen voorbeeld voor de bevolking? Dit heeft me doen besluiten om weer lid te worden van de VVD en hopelijk ervoor zorgen dat we weer een beetje fatsoenlijk met elkaar omgaan.”

Plannen in Heemstede & Bloemendaal

Met Michael van Praag heeft VVD Heemstede-Bloemendaal een ervaren bestuurder in huis gehaald. Zo was hij voorzitter van Ajax, de Eredivisie CV, de KNVB en bestuurslid van de UEFA. Ook is de lokale politiek hem niet vreemd; in 2006 is Michael raadslid geweest voor de VVD in Zandvoort.

“Mijn doel is om het lokale VVD-netwerk verder uit te bouwen door nieuwe leden aan te trekken. Verder wil ik mensen verbinden en hoop ik voor een beetje fatsoen te zorgen. In de politiek praat iedereen over elkaar, da's toch nergens voor nodig? Ik bemoei me niet met het bedrijven van politiek, dat is niet de functie van een voorzitter, maar ik ga graag met de mensen op straat in gesprek en geef aan de fracties door wat ik te horen krijg. Ik hoop te bereiken dat men – voor zover dat nog moet – de VVD Heemstede-Bloemendaal een fatsoenlijke partij vindt die doet wat ze belooft.”

Tirades op Twitter

“Na 32 jaar bestuurder te zijn geweest in de voetbalwereld, mis ik de mensen het meest. Gelukkig ben ik een bevoorrecht persoon en ben ik erelid bij Ajax, KNVB en UEFA. Dat betekent dat ik overal voor word uitgenodigd en daar de mensen tegenkom die me na aan het hart liggen. Dat verzacht het een hoop.”

“Het werk mis ik echter niet”, gaat Michael verder. “Het is stressvol om altijd in het nieuws te zijn en uitgescholden te worden op social media. Daarom retweet ik alleen nog maar berichten van de Sportraad en tweet ik verder niets. Dat zorgt voor veel rust en maakt social media weer leuk. Natuurlijk mag iedereen een mening hebben, maar continu uitgescholden worden voor ‘zakkenvuller’, ‘kutjood’ en nog grovere scheldwoorden, is niet leuk.”

Michael gaat dieper in op zijn carrière in zijn biografie *Van Praag: Achter de coulissen van het voetbal*, geschreven door Volkskrant-journalist Willem Vissers.

Van Praag: Achter de coulissen van het voetbal

Michael van Praag (1947) is de belangrijkste voetbalbestuurder van Nederland in de laatste dertig jaar. Hij was veertien jaar voorzitter van Ajax, elf jaar preses van de KNVB en twaalf jaar lid van het UEFA-bestuur.

Als kind van de Joodse onderduiker Jaap van Praag beleefde hij een bewogen jeugd die leidde tot zwijgzaamheid thuis over de verschrikkingen van de oorlog. Vader Jaap verloor zijn ouders en zusje in de gaskamers. De relatie met Jaap van Praag, die in een vechtscheiding belandde met zijn moeder Hendrika – roepnaam Joep, was moeizaam.

Tussen vader en zoon ontstonden ook opvallende parallellen. Ze waren bijvoorbeeld allebei voorzitter van Ajax. Michael van Praag, zakelijk geslaagd door een aantal winkels met elektronica op Schiphol en andere vliegvelden, beleefde bij Ajax de grote successen met Louis van Gaal als trainer. Tijdens een strandwandeling in Turkije behield hij de ambitieuze Van Gaal in 1991 zelfs voor Ajax, want de trainer kon als assistent weinig geduld opbrengen om te wachten op zijn kans.

Van Praag is charmant en gastvrij. Hij heeft de naam soms wat naïef te zijn, al wist hij menig deur te openen door zijn grote wens om te verbinden. Hij stond in 2014 als enige bestuurder op tegen Sepp Blatter, omdat hij vond dat de voorzitter van de FIFA zich niet meer herkiesbaar mocht stellen. Toen dat toch gebeurde, stelde hij zichzelf kandidaat. Uiteindelijk trok hij zich terug. Later legde hij het na het gedwongen vertrek van Michel Platini af tegen Aleksander Čeferin, bij de verkiezingen voor het voorzitterschap van de UEFA.

In de biografie *Van Praag* beschrijft Willem Vissers het soms turbulente leven van een echte bestuurder, ‘een van de laatste der Mohikanen’, zoals hij ergens wordt genoemd, daterend uit een tijd dat voorzitters nog onbezoldigde boegbeelden van clubs waren. Een boek met talloze herinneringen aan Ajax en de KNVB, alsmede berichten en intriges vanuit de boezem van het bestuur van FIFA en UEFA.

De biografie is opgedragen aan Michaels dochter Nicoline en vrouw Yvonne. “Voor mijn werk was ik veel van huis, maar sowieso deelde ik weinig aan de keukentafel. In dit boek praat ik hen bij.” Niet alleen voetbalzaken worden besproken. Ook Michaels jeugd komt aan bod, iets wat bij hem voor een openbaring heeft gezorgd. “Ik ben vijf keer getrouwd, dat is iets wat men grappig vindt of afkeurt. ‘Casanova’, zeiden ze dan. Ik legde uit dat ik veel reisde, niemand alleen wilde achterlaten als er wat zou gebeuren en dat liefde natuurlijk de boventoon voerde. Door de gesprekken met Willem ben ik echter erachter gekomen dat er meer speelde.”

“Mijn moeder heeft mijn zusje en mij in de steek gelaten, wat heeft gezorgd voor verlatingsangst. Ik was bang dat de vrouw waarmee ik een relatie had, mij zou verlaten, net als mijn moeder. Trouwen zag ik dan als de oplossing voor dat probleem. Best bijzonder dat ik dit pas ben gaan inzien tijdens het schrijven van de biografie.”

“Niets is groter dan de club”

“Mensen die mijn biografie hebben gelezen, zeggen dat ze bepaalde handelingen nu beter begrijpen.” Michael licht toe. “Toen ik in het bestuur van UEFA zat, noemde de buitenwereld mij – na het verliezen van de verkiezingen – een ‘plucheplakker’. In het boek lees je dat er nogal wat dingen zijn gebeurd. In zo'n situatie zetten veel mensen de bokkenpruik op en stappen ze op. Als de persoon Michael van Praag wilde ik stoppen,

maar als ik dat had gedaan, had de KNVB geen vertegenwoordiger meer. Dan zou het voor mijn opvolger Just Spee een stuk moeilijker zijn geweest om erbij te komen. Dan zou er gezegd worden: ‘de KNVB'ers stappen op als ze verliezen, dus laten we maar een Belg nemen’. Nee. Ik heb altijd geleerd: niets is groter dan de club. Toen ik bij Ajax zat, was niets groter dan Ajax. Bij UEFA was niets groter dan UEFA, enzovoort. Dan moet ik maar mijn gevoelens opzijzetten.”

Dat Michael liever wilde opstappen, had niet met het verliezen van de verkiezing te maken. “Het kwam omdat veel leden tegen mij hadden gezegd dat ze op me zouden stemmen – zonder dat ik dit had gevraagd – maar dit vervolgens niet hebben gedaan. Ze lieten me in de steek. Over verlatingsangst gesproken... Ik snap echter wel de keuze. Čeferin is een topper die zorgt voor verjonging.”

Primeur

“De biografie heeft me veranderd, maar de coronatijd heeft hier ook z'n steentje aan bijgedragen. Ik ben gezelliger geworden, heb oude vriendschappen nieuw leven ingeblazen en deel meer met mijn gezin. Ik durf het bijna niet te zeggen, maar dit jaar heb ik voor het eerst door de duinen gefietst. In al die jaren dat ik in deze regio woon! Dan besef ik toch maar weer hoe goed het hier toeven is.”



Beeld: KNVB

Nieuwe afscheidlocatie Brokking & Bokslag Uitvaartbegeleiding: de Waalse Kerk in Haarlem



Bloemen: Bloemenhof Heemstede
Bloemenband: Bloemenband.nl

Een schitterend houten gewelf, een karakteristieke houten vide, hoge glas-in-loodramen in prachtige subtiele kleuren en wanden die grotendeels zijn afgewerkt met de mooiste tegeltjes. De consistoriekamer van de Haarlemse Waalse Kerk is een wel heel unieke afscheidlocatie. Sinds eeuwen bereidt de predikant hier zijn dienst voor en wordt er vergaderd door de kerkenraad. Nu is het ook dé plek om – 24/7 en helemaal privé – in alle rust samen te zijn met de overleden dierbare.

Uniek met een eeuwenoud tintje

Het team van Brokking & Bokslag broedde al een tijdje op het idee voor een extra locatie in het centrum van Haarlem. Uitvaartbegeleider Jennifer: "We hebben al drie afscheidskamers op de Herenweg in Heemstede en twee in Haarlem-Noord, op de Eksterlaan en in afscheidshuis en crematorium Sterrenheuvel. Met de Waalse Kerk maken we verbinding: het is nu één geheel van noord tot zuid."

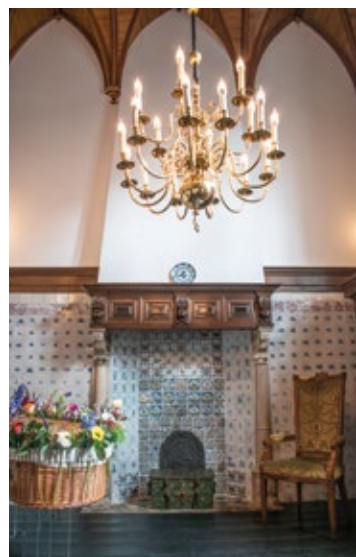
Collega Diederiec haakt in. "Al onze locaties hebben een unieke sfeer, elk op een eigen manier. In de Waalse Kerk hangt een sfeer die je meteen omarmt, het is er heel intiem. En de kerk is natuurlijk eeuwenoud, dat geeft iets extra's. Je voelt er iets groots en troostends, of je nou kerkelijk bent of niet."

Brokking & Bokslag leent de nieuwe afscheidlocatie dan ook graag uit aan andere uitvaartondernemingen. Jennifer: "De kamer heeft een aparte ingang aan het Begijnhof. Nabestaanden krijgen een sleutel, zodat ze wanneer ze dat willen bij hun dierbare kunnen zijn." Diederiec: "Het is bovendien mogelijk om de opbaring te combineren met een uitvaartdienst in de kerk, in wat voor vorm dan ook. De kerk staat open voor zowel kerkelijke als niet-kerkelijke diensten. Het is een mooie samenwerking en geeft de kerk een extra functie. Voor een uitvaart zoeken we vaak naar andere invullingen, waarom zou je dat niet voor een locatie doen?"

Een eigen plekje

De plek inspireert het team van Brokking & Bokslag ook om lezingen te organiseren, iets waar de kerk eveneens voor openstaat. Diederiec: "Ook al hebben we deze locatie pas geopend; het voelt nu al als een vertrouwde plek. Dat gevoel hopen we te kunnen delen met families en andere nabestaanden."

Brokking & Bokslag heeft er een nieuwe afscheidlocatie bij. En wat voor één: de consistoriekamer van de Waalse Kerk in hartje Haarlem. De oudste kerk van onze provinciehoofdstad, met een geschiedenis die teruggaat tot maar liefst 1348. Uitvaartbegeleider Diederiec: "Of je nou kerkelijk bent of niet, je voelt er iets groots en troostends."



Bank Balbao vanaf €1640,00

YOUR HOME, YOUR STORY.

Kies uit meer dan 500 kwaliteitsstoffen voor uw gordijnen en stoffering, vanaf € 34,95 per strekkende meter.

Onze collectie meubels bestaat uit verschillende banken, fauteuils, voetenbankjes en headboards, handgemaakt in Spanje en Portugal en bekleed geleverd in de stof van uw keuze.

Voor uw gordijnen verzorgen wij het gehele proces van stof tot gordijn of vouwgordijn, inclusief raammeting en installatie.



DEL PRADO

BINNENWEG 79-C
2101 JD HEEMSTEDE
(023) 200-2864
OPEN: DI-ZA 10:00 – 17:00

DEL PRADO *NIEUW!*

JACOB OBRECHTSTRAAT 19A
1071 KD AMSTERDAM
OPEN: NAJAAR 2021

DEL PRADO (SHOWROOM)

ROBERT PEERBOOMWEG 7
2031 BC HAARLEM
(023) 785-4220
OPEN: OP AFSpraak



Afscheidshuis Heemstede
Herenweg 92
2101 MP Heemstede
www.brokkingenbokslag.nl
info@brokkingenbokslag.nl
(023) 531 02 38

Waalse Kerk
Begijnhof 30
2011 HE Haarlem
www.waalsekerkhaarlem.nl

Uw tuin is ons visitekaartje!

Heemstede staat bekend als een groene gemeente. Bomen, plantsoenen en bossen zijn in overvloed aanwezig. Maar hoe staat het met het groen in uw tuin? Hoveniersbedrijf Van der Weiden laat uw tuin eruitzien zoals die bedoeld is!



Youph van Leeuwen
Mede-eigenaar
Maison Bien Bleu

Heemstedse LifeStyle in de Provence

Je moet het maar durven: huis en haard verlaten om een avontuur aan te gaan in de Provence. Youph en Nikkie van Leeuwen houden wel van risico's nemen en hebben de sprong gewaagd. Vorig jaar verhuisden ze naar het Franse dorpje Lorgues, waar zij interieurdesign-studio Maison Bien Bleu openden. Hoe gaat het inmiddels met het stel?



Het ondernemen is Youph niet vreemd. Zo is hij de oprichter van winkelketen LifeStyle. "Het was geweldig om LifeStyle te zien uitgroeien tot zo'n succes. Wat begon met één zaak in Haarlem, groeide uit tot 21 winkels en een internationale groothandel." In deze tijd leerde Youph Nikkie kennen, die bij LifeStyle verantwoordelijk was voor de marketing. "Het begon met een gedeelde liefde voor interieur en bloeide op tot liefde voor elkaar."

Bucketlist

Een aantal jaren later verhuisde het stel naar Noord-Brabant, waar Nikkie haar eigen concept store opende. Youph deed zijn ondernemerspet tijdelijk af en ging aan de slag bij Rituals Cosmetics, waar hij het House of Rituals concept ontwikkelde.

Tijdens een bezoekje aan de kroeg kwam er een onverwachte kans op Youphs pad. "Ik raakte aan de praat met een man die onze woning wilde kopen. We zijn op dat aanbod ingegaan en hebben vervolgens besloten om te verhuizen naar Lorgues, Zuid-Frankrijk. Het is iets dat altijd op onze bucketlist heeft gestaan. In januari 2020 was het zover."

Start Maison Bien Bleu

Eenmaal gesetteld in Frankrijk richtten Youph en Nikkie Maison Bien Bleu op. "Maison Bien Bleu biedt huiseigenaren in de Provence een exclusief aanbod van diensten die betrekking hebben tot interieurstyling. In onze studio slash lifestylewinkel laat Nikkie interieurwensen tot leven komen. Dit gebeurt tot in de kleinste details, zodat de opdrachtgever nergens naar om hoeft te kijken. Van het opstellen van een kleur- en verlichtingsplan tot het inkopen van meubels en het ophangen van de gordijnen.

Als kers op de taart bieden we een turnkey delivery, wat inhoudt dat het zó gebruiksklaar wordt opgeleverd dat zelfs de koelkast gevuld is en de kaarsjes staan te branden."

De projecten die Maison Bien Bleu uitvoert, zijn volgens Youph "geen kattenpis". "Het start gemiddeld op € 25.000,- en kan oplopen tot € 200.000,-, maar we zorgen dan ook op elk gebied voor de allerhoogste kwaliteit. We get it organized." De prijs schrikt potentiële opdrachtgevers niet af. "Door het inzetten van marketingtools en het verspreiden van ons visitekaartje in het dorp, komt de ene na de andere opdracht binnen. En dat in coronatijd! Dat komt denk ik ook door de Nederlandse mentaliteit. Zo zei een Canadese klant van ons dat Nederlanders net een tandje harder en beter werken, betrouwbaar zijn en smaak hebben."

Als God in Frankrijk

Youph en Nikkie zijn in een warm bad beland. "Mensen zijn vriendelijk, nemen de tijd voor ons en de verschillende instanties werken aan alle kanten mee. Daarentegen is de Franse slag altijd aanwezig, of het nu gaat om planning of reparaties. Als je iets ziet dat er goed uitziet, blijkt het uit de handen van een Nederlander, Engelsman of Duitser te komen", lacht Youph. "Daarom doen we voornamelijk zaken met Nederlanders en Belgen."

Wat mist Youph het meest aan Heemstede? "Mijn vier kinderen. We hebben elkaar lang niet kunnen zien door corona, maar als we speak zijn ze onderweg naar Lorgues, dus dan kan ik hen eindelijk weer in mijn armen sluiten! Verder mis ik de gezelligheid van De Druif, maar als ik in mijn Citroën Méhari door de Franse wijnvelden rijd, dan denk ik: nooit meer terug."

HOVENIERSBEDRIJF
VAN DER WEIDEN

www.vdweiden.nl

MAISON
BIEN
BLEU

www.maisonbienbleu.com



MAARTEN VAN VLIET
MAKELAARS



Hoge bomen vangen veel wind

Ook in dit stormachtige seizoen bewaren wij de rust en helpen we je de beste stap te zetten. Of dat nu gaat om het vinden van je droomhuis of een verkoop voor de beste prijs.

#FindYourFuture
023 80 80 555

maartenvanvlietmakelaars.nl
@maartenvanvlietmakelaars

Leidsevaartweg 99
2106 AS Heemstede



Team Delta Planning

Cyberverzekering: wat houdt het in?

Uit het onderzoek Veilig Online 2020 is gebleken dat Nederlanders zich tegenwoordig op straat veiliger voelen dan online. Dat gevoel is grotendeels te wijten aan cybercriminaliteit. De cijfers liegen er niet om: 25% van de ondernemers en 13% van de Nederlandse bevolking krijgt er mee te maken. Vandaar dat Delta Planning graag meer vertelt over cyberverzekeringen.

“Doordat cybercrime tegenwoordig een hot topic is, ziet men steeds meer het belang in van een cyberverzekering. De schade kan namelijk hoog optlopen”, steekt Ariaan van wal. “Dat geldt niet alleen voor de grote multinationals, maar ook voor het MKB. In de eerste vier maanden van 2021 zijn bijna 80% meer meldingen van cybercrime gedaan dan in 2020. Ten opzichte van 2019 is er zelfs een verviervoudiging te zien! Cybercriminaliteit kost het MKB jaarlijks ruim 1 miljard.”

Cybercrime bij het MKB

Berichten over cybercrime bij het MKB zie je niet vaak in het nieuws. Douglas: “Als namelijk de indruk ontstaat dat een bedrijf haar zaken niet op orde heeft, kan dit leiden tot imagoschade. Dat schrikt bestaande én potentiële klanten af. Dat is iets waarbij een cyberverzekering kan helpen. Is jouw bedrijf er de dupe van geworden, dan zorgt een crisiscoördinator ervoor dat de schade op alle gebieden wordt beperkt. Dus niet alleen de ICT'ers gaan aan de slag, maar ook het PR-bureau, een jurist en een fiscalist.”

Miljoenen gelekte klantgegevens

“Veel mensen denken dat als ze in de Cloud werken, ze geen risico lopen of niet aansprakelijk

zijn als er iets gebeurt. Dat is helaas niet het geval. Jij blijft verantwoordelijk voor vertrouwelijke gegevens. Het lekken hiervan kan leiden tot financiële schade, waarvoor je aansprakelijk gesteld kunt worden. Als er bijvoorbeeld klantgegevens op straat liggen, kan het een dure grap worden, zeker sinds de strengere privacywetgeving”, aldus Ariaan. Douglas haakt in. “Zo is New York Pizza laatst het slachtoffer geworden van doxware. Doxware-aanvallen infecteren computers vaak via phishing mails. Bijna 4 miljoen klantgegevens zijn gestolen, waaronder e-mailadressen, telefoonnummers en bezorgadressen. De hacker heeft bedreigd deze gegevens te verkopen aan de hoogste bidder als het losgeld niet zou worden betaald. Het lek is, zoals de AVG verplicht, gemeld bij de Autoriteit Persoonsgegevens en er is aangifte gedaan bij de politie. Het lek is inmiddels gedicht, maar daar haal je daar die gelekte klantgegevens niet mee terug.”

“Beter voorkomen dan genezen”

“Maak het ze niet te makkelijk”, dat geldt ook voor cybercriminelen. Daarom begint Delta Planning met een risico-inventarisatie, waarbij preventie niet onbelangrijk is. Vragen waarover je na moet denken, zijn: hoe herken je phishing mails? Heeft de organisatie twee aparte wifi-netwerken; een voor de medewerkers en een voor de gasten? Weten jouw collega's dat ze nooit op een openbaar netwerk hun werk mogen doen? Heb je een goed login-beleid met tweestapsverificatie? “Als de grootste risico's zijn verminderd, checken we of je eventuele overige risico's financieel kunt dragen. Is dat niet het geval, dan kan een cyberverzekering de oplossing zijn.”

“Vooral bedrijven sluiten cyberverzekeringen af, maar we zien dat particulieren dit ook steeds meer doen. Niet zo gek, tegenwoordig trap je er makkelijk in. Met name phishing mails lijken zó echt. Daarbij is een bedrag gauw overgemaakt, een foute link snel aangeklikt en een telefoontje van een buitenlands nummer zo opgenomen. Als je persoonlijke gegevens in handen vallen van iemand met kwade bedoelingen, kun je slachtoffer worden van identiteitsfraude. De cybercrimineel kan bijvoorbeeld op jouw naam een lening afsluiten of juist anderen ophichten via verkoopsites. Het kan erg lang duren voordat je hierachter komt, daarom geldt; beter voorkomen dan genezen.”

Meer weten?

Maak vrijblijvend een afspraak via info@deltaplanning.nl of (023) 822 35 95. “Als onafhankelijk adviesbureau is Delta Planning niets verplicht aan banken, verzekeringsmaatschappijen, et cetera. Je kunt er daarom op rekenen dat je een advies krijgt dat volledig is gericht op jouw belangen.”



Jan van Goyenstraat 22
2102 CB Heemstede
www.deltaplanning.nl

HUREN IN HEEMSTEDÉ, BENT U AL BEKEND MET WOON- COMPLEX NIEUW OVERBOS?

Wonen op Nieuw Overbos, een luxe wooncomplex op een prachtige locatie in Heemstede. Een unieke locatie met unieke appartementen waarbij een uniek woonconcept hoort. Dit vindt u op Nieuw Overbos! Op Nieuw Overbos kunt u wonen, ervaren en leven dankzij de aanwezigheid van de servicemanager +James. Geregeld komen er huurappartementen vrij!



Geïnteresseerd? Neem dan contact op met de makelaars:

MVGM Wonen
te bereiken op T. 088 – 432 41 69
of E. verhuur.amsterdam@mvgm.nl

Boonstra Heijmeijer Makelaars
te bereiken op T. 023 – 531 91 92
of E. info@boonstra.nl



**BOONSTRA
HEIJMEIJER**
MAKELAARS EN TAXATEURS



Baris Soyogul
Oprichter
Kite4Life Foundation

Het verhaal achter Kite 4 Life

De Kite4Life Foundation is een goeddoelentichting gebaseerd op de ervaringen met kanker van de oprichter Baris Soyogul. Samen leren kitesurfen heeft Baris en zijn gezin geholpen de psychosociale gevolgen van de ziekte te verwerken. Met de stichting leert hij (ex-)kankerpatiënten en hun naasten kitesurfen om zo gevoelens van vrijheid, hoop en trots in hun levens te (her)ontdekken.

Baris: "Eind mei 2016 nam ons leven een noodlottige wending toen ik een knobbel voelde. Een controle bij de huisarts, een doorverwijzing naar de uroloog, binnen vijf dagen werd ik gediagnostiseerd met teelbalkanker, geopereerd en naar huis gestuurd. Mijn lichaam en geest waren verslagen en hopeloos verloren."

Emigratie naar Bonaire

"De eerste vervolgccontrole was 'schoon', maar bij de tweede was de kanker terug. Tussen de controles in raakte ik werkloos en zaten we midden in de voorbereidingen van een emigratie; we hadden besloten om voor Mariekes werk een jaar naar Bonaire te gaan met ons gezin. Vlak voor ons vertrek en onze bruiloft werd ik nog drie weken lang dagelijks bestraald."

"Eenmaal op Bonaire ging Marieke werken in het ziekenhuis, gingen de kinderen naar school en kreeg ik eindelijk tijd om alles te verwerken. Mijn wereld stortte in. Ik was angstig, onzeker en gefrustreerd, en dat alles tegelijk. Ik was constant bang voor de terugkeer van de kanker en om op jonge leeftijd te sterven. Deze gevoelens, in combinatie met medische controles en slapeloze nachten, leidden tot heftige ruzies tussen ons. Zo hadden we natuurlijk niet gehoopt ons emigratieavontuur te beginnen."

"Marieke en ik besloten om kitesurflessen te nemen. Het was fantastisch! Wij vonden daarin een gemeenschappelijke activiteit die voor ons beiden nieuw en uitdagend was. Op het kitestrand zijn, zorgde voor ontspanning en we maakten kennis met een nieuwe community. Het introduceerde een nieuw onderwerp in ons leven dat geen emotionele lading had. Het was waanzinnig om te doen. De spanningen thuis kregen eindelijk een uitlaatklep."

Oprichting Kite4Life Foundation

"Onze positieve ervaringen wilden we graag delen. Na onze terugkomst in Nederland hebben we in oktober 2018 de Kite4Life Foundation opgericht. In samenwerking met partner-kitesurfscholen faciliteren wij beginnerslessen. Daarnaast organiseren wij Awareness & Fundraiser events om de psychosociale impact van kanker bespreekbaarder te maken. We stimuleren de maatschappij om het leven actiever en positiever in te richten, middels deze kitesurf 'journey'. In 2021 zijn we gestart met Kite4Kids en delen ons verhaal nu ook met kinderen die zelf kanker hebben gehad of een naaste zijn van iemand die kanker heeft (gehad) in het gezin."

Een sprong voorwaarts

"Als je goed kunt wandelen, fietsen en zwemmen, dan kun je ook beginnen met kitesurflessen. Een enkele deelnemer gaf aan dat het fysiek toch nog niet ging. Luisteren naar gevoel en lichaam, en het durven uitspreken is ook een sprong voorwaarts. Zij kunnen, indien gewenst, later opnieuw starten."

"Aanmelden, lessen plannen en afhankelijk zijn (van een kiteschool, je naaste en het weer) vergt veel geduld. Komen opdagen en in een wetsuit met een grote vlieger spelen is ook een enorme stap. Het durven doen is daarom al een felicitatie waard. Natuurlijk is het fantastisch om na drie lessen je eerste meters te varen. Het lukt niet altijd, maar het gaat uiteindelijk om de mindset en het eens buiten je comfortzone proberen!"

Scan de QR-code om te doneren!



www.kite4lifefoundation.org
info@kite4lifefoundation.org
06 42 12 76 15



Ben jij of ken jij iemand die de magie van leren kitesurfen met je naaste zou willen ervaren? Schrijf je dan in via www.kite4lifefoundation.org/aanmelden-2022!



Gertjan Tamerus:

“Alles wat eerst zo normaal was, waarderen we nu nog meer dan voorheen”

Drie jaar geleden werd Gertjan Tamerus aangesteld als hoofdtrainer van Koninklijke HFC. In HIK vertelde hij over zijn plannen met het elftal, niet wetende dat een aantal jaren later een pandemie de (voetbal)wereld zou veranderen. Hoe is het Tamerus de afgelopen tijd vergaan en hoe ziet hij de toekomst voor zich?



Gertjan Tamerus
Hoofdtrainer
Koninklijke HFC

Fotografie: Pim Hols

“Door corona hebben we het afgelopen jaar geen wedstrijden kunnen spelen, dat doet iets met het lichaam van een sporter. Met die reden zijn de voorbereidingen op komend seizoen dit jaar eerder begonnen dan normaal, zodat we voor een rustige, goede opbouw richting de competitie kunnen zorgen”, steekt Gertjan van wal. Dat er geen competitie was, betekent niet dat de selectie heeft stilgezeten. “Toen er nog niet op de club getraind mocht worden, hebben we de trainingen naar de jongens opgestuurd, zodat ze thuis zelf aan de slag konden. Dat ging heel goed, maar je mist het opbouwen en onderhouden van wedstrijdconditie. Tijdens de

oefenwedstrijden merkten we dat het dus even wennen was, maar ik kan inmiddels met zekerheid zeggen dat we vol goede moed het nieuwe seizoen zijn gestart.”

Veranderingen in de selectie

Tamerus blikte drie jaar geleden vooruit naar 2020. Hij zei toen: “Ik hoop dat ik over twee jaar kan zeggen dat het trainerschap een succes is en dat te kunnen voortzetten. We zitten hier wel met bepaalde beperkingen waarmee altijd rekening moet worden gehouden.” Hiermee doelde Gertjan op de creativiteit die de TC en trainersstaf nodig heeft om met een beperkt budget goede, gedreven spelers naar de club te trekken. “Over beperkingen gesproken”, reageert Gertjan op zijn eigen quote. “Ondanks dat er weinig gespeeld is, heeft een aantal jongens toch de stap naar een andere club gezet, een paar anderen zijn helemaal gestopt. Daarvoor zijn ook weer jongens in de plaats gekomen, waarvoor we goed ons huiswerk hebben gedaan. We zien dat deze groep goed bij de club past, dus dat is zeker positief!”

“We hebben nu meer dan ooit jonge HFC’ers doorgeschoven naar de selectie. A, omdat onze jeugdspelers steeds beter worden. HFC heeft een zekere aantrekkingskracht voor jonge, talentvolle voetballers uit de regio, dus aan aanwas geen gebrek. B, omdat het beter is om in deze tijd met een grotere groep te werken. De fitheid van de jongens is nog onzeker, maar het kan ook voorkomen dat een speler positief wordt getest op corona. Daarom is een goed vangnet belangrijker dan ooit.”

Door de komst van de jonge spelers is er een mooie balans in de selectie. “De oudere spelers tonen leiderschap, de jonge spelers zijn extra gemotiveerd om te laten zien wat ze kunnen. Sowieso onderscheidt HFC zich door motivatie en energie. De ploeg werkt hard en opereert als team. Dat, gecombineerd met een uitgebreide trainers- en medische staf, maakt dat we als tweededivisieclub niet mogen klagen.”

Weg bij Telstar

Tot voor kort was Tamerus, naast zijn werk bij HFC, assistent-trainer bij Telstar. Waarom is hij hiermee gestopt? “De combinatie vergde simpelweg te veel tijd. Van tevoren wist ik dat het druk zou worden, maar ik wilde de uitdaging bij Telstar graag aangaan. Toch ben ik erachter

gekomen dat het moeilijk te combineren is, ook omdat ik vader ben geworden. Mijn werk bij de Ajax jeugd sluit qua tijden beter aan op het trainerschap bij HFC, dus daar ben ik inmiddels weer aan de slag gegaan. Het was een leuke, leerzame tijd bij Telstar, vooral omdat het mijn eerste ervaring is bij betaald voetbal als trainer zijnde. Die stap in mijn ontwikkeling doet mijn werk bij HFC alleen maar ten goede.”

Realistisch optimisme

“Natuurlijk is niet alles rooskleurig, want corona zorgt voor veel veranderingen en onzekerheid. We zien dat clubs oefenwedstrijden moeten afzeggen doordat ze te veel coronagevallen binnen het team hebben. Gelukkig hebben wij daar binnen de selectie nog niet mee te maken gehad en we doen er ook alles aan om het te voorkomen, maar je kunt het nooit 100% uitsluiten. Ook weten we niet hoe het de spelers vergaat die corona hebben gehad, dus daar proberen we zo goed als mogelijk rekening mee te houden. Je hoort vaak genoeg dat sporters meer te maken krijgen met blessures en vermoeidheid. Dit geldt echter niet voor iedereen, dus het is afwachten en op tijd handelen als het nodig is. Hoe dan ook wordt de competitie anders dan normaal, maar door de sterke spelersgroep en staf ben ik positief gestemd over het nieuwe seizoen.”

“Alles wat eerst zo normaal was, waarderen we nu nog meer dan voorheen. Denk aan een wedstrijd spelen met publiek en een overwinning vieren in het clubhuis. Ik kijk ernaar uit om dat allemaal weer te kunnen doen, zeker als straks het nieuwe complex er is!”



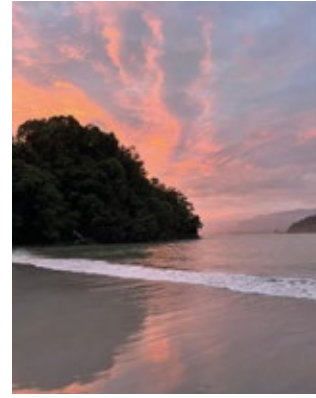
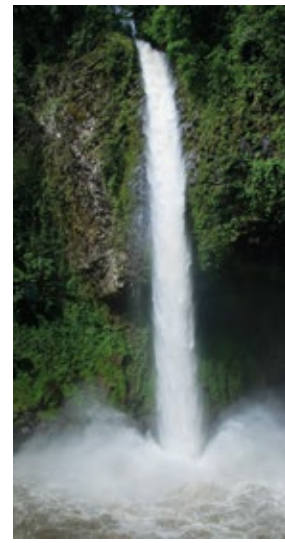
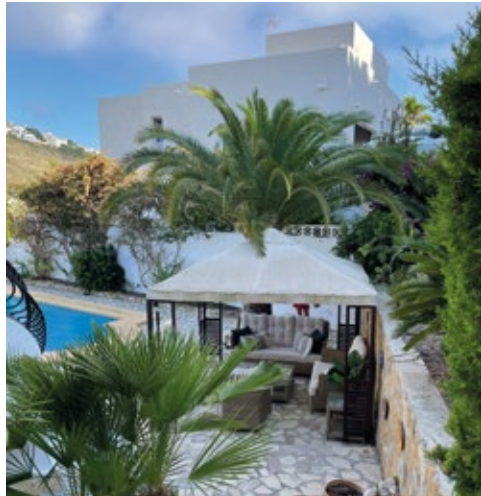
Emauslaan 2
2012 PH Haarlem
www.konhfc.nl



Op reis met een Heemstedenaar Spanje

Moraira is een traditioneel vissersdorp aan de Costa Blanca dat in de loop der jaren is uitgegroeid tot een populaire vakantiebestemming aan de Spaanse kust. "Het leuke aan Moraira is dat je hier geen grote hotels of appartementencomplexen vindt. Verder zijn de straten deels alleen toegankelijk voor voetgangers, wat zorgt voor een fijne sfeer in het centrum."

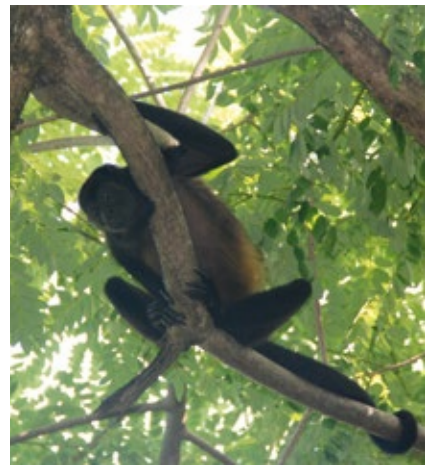
"We hebben Moraira bezocht met één reden: tot rust komen. Daar is dit de juiste bestemming voor. Gezellige terrasjes, lekkere restaurants, heerlijke zandstranden en leuke winkels. Een aantal tips voor als je in Moraira bent: dineren bij The Food Bar en cocktails drinken bij La Cabana!"



Op reis met een Heemstedenaar Costa Rica

"Onze reis naar Costa Rica stond al gepland in 2020, maar door de coronaperikelen hebben we besloten om het een jaar uit te stellen en onze vouchers dit jaar toch wel te gebruiken. We hebben er geen spijt van gehad. Een prachtige rondreis gemaakt door een land waar de natuur eigenlijk continu om je heen is. Uiteraard hebben we de nodige Nationale Parken bezocht, maar vanaf je ligbed aan het zwembad komt de mooiste fauna al voorbij, variërend van ara's, toekans en andere prachtige vogels en vlinders, apen en zelfs de luiaard."

"We hebben een gevarieerde vakantie gehad waarin we nagenoeg het hele land hebben bezocht. Hele mooie kustlocaties zoals Manuel Antonio, Mal Pais, Tamarindo, Tortuguero en Puerto Viejo. Het bergachtige binnenland met de Arenal Vulkaan en de bossen rond Monteverde. We hebben geraft, geziplined over het oerwoud (inclusief bungeejump), gezeild met catamaran over de Grote Oceaan, quads gehuurd en meer. We hebben een heerlijke tijd gehad. Wat ons betreft dus een absolute aanrader!"

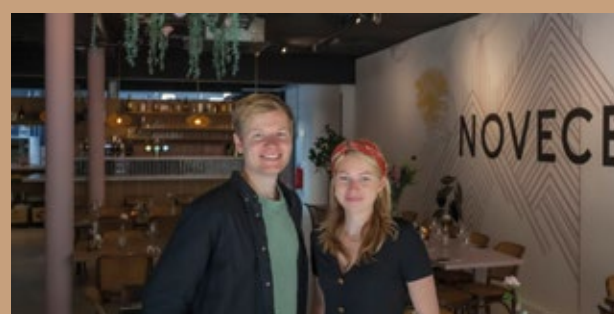


Zussen & ondernemers op de Binnenweg



Jolie Godfroy
Eigenaar
Ristorante Novecento

Lotte Godfroy
Eigenaar
LOCO COFFEE



Zussen Lotte en Jolie Godfroy hebben veel met elkaar gemeen. Zo zijn ze een aantal jaren geleden naar Heemstede verhuisd en hebben ze een horecaonderneming geopend in coronatijd, waarmee ze ook nog eens elkaars overburen zijn op de Binnenweg. HIK ging op de koffie bij de eigenaren van LOCO COFFEE en Ristorante Novecento.

“Twee jaar geleden verhuisden Jolie en haar vriend Melle van Haarlem naar Heemstede, Mijn gezin en ik volgden niet veel later”, vertelt Lotte, eigenaar van de Heemstedse hotspot LOCO COFFEE.

Vaste basis voor de Heemstedenaar
“Jolie en ik hebben veel gesprekken gevoerd over de winkelstraat; het mag wel wat hipper! Met dat idee is LOCO COFFEE geopend. Mijn vriend Constantijn en ik zijn gek op koffiebars, waaraan we altijd een bezoekje brengen tijdens onze verre reizen. Toen we in Heemstede kwamen wonen, waren we ontzettend tevreden. Het is hier heerlijk, máár we misten een plek waar je overdag kunt genieten van de lekkerste koffie, verse sapjes en homemade versnaperingen. Toen het pand op de Julianalaan vrijkwam, wisten we: dit is dé plek voor onze specialty koffiebar, waarvan we hopen dat het een vaste basis voor de Heemstedenaar wordt.”

“Er komt een heel gemengd publiek bij LOCO, wat ontzettend leuk is. En ze zeggen allemaal dat we de lekkerste koffie van Heemstede hebben!” zegt Lotte trots. “De koffie die we schenken, is gemaakt van iets minder doorgebrande bonen, waardoor er veel meer smaak vrijkomt. Er zijn zo veel variaties die we graag aan de mensen laten proeven, zodat ze erachter komen dat het ook anders kan.”

MVO als speerpunt
Maatschappelijk verantwoord ondernemen staat bij Lotte hoog in het vaandel. “De inrichting bestaat uit gerecyclede materialen, onze huisgemaakte taarten en soepen zijn gemaakt van organische producten, de limonades, de thee en wijnen zijn biologisch en de koffie komt van onze duurzame partner White Label Coffee.” Jolie onderneemt met dezelfde visie. “Het is voor Lot en mij eigenlijk vanzelfsprekend om je steentje bij te dragen. Daarom maken we bij Novecento gebruik van groene energie, scheiden we ons afval en wordt het gerecycled. Waar mogelijk kopen we biologische of schaarrelproducten in. Zo zijn onze wijnen biologisch, van goede kwaliteit, veganistisch én betaalbaar. Ondernemen doe je met je hart. Wij vinden het belangrijk om daar ook een stelling in te nemen. Verder staat er niet alleen voor de vleesliefhebber, maar ook voor de veganist genoeg lekkers op de kaart. De keuken bereidt Italiaanse gerechten met een eigentijdse twist, die betaalbaar en van goede kwaliteit zijn. Het motto van Novecento luidt niet voor niets: uiteten gaan is voor iedereen.”

Hechte familie
In 2018 hebben Jolie en Melle Ristorante Novecento in Haarlem overgenomen van haar ouders. “Lotte, mijn twee broers en ik zijn in het restaurant opgegroeid en hebben er jaren

gewerkt, dus toen mijn ouders vertelden dat ze er na 25 jaar mee wilden stoppen, schrok ik heel erg. In mijn hoofd was het ook een no-go dat een vreemde het restaurant zou overnemen. Daarom hebben Melle en ik besloten om het stokje over te nemen.”

Na drieënhalft jaar was het tijd voor een tweede locatie. “We wisten vrij snel dat we deze in Heemstede wilden openen. Dat dit tegenover de koffiebar van m’n zus is, maakt het extra leuk. Met behulp van onze familie hebben we iets neergezet wat helemaal ‘ons’ is. We hebben – net als bij LOCO – alles zelf gedaan, want zo zijn we opgevoed. Dat maakt ons dan ook extra trots!” Lotte sluit zich hierbij aan. “Zonder de support van onze familie had dit niet mogelijk geweest.”

Beiden openden hun zaak in coronatijd. Lotte: “Natuurlijk is het niet makkelijk geweest, zeker niet voor Novecento, die volledig de deuren moest sluiten. LOCO kon in ieder geval nog coffee to go aanbieden, hoewel we liever op een andere manier waren gestart.”

“Bijna iedereen vroeg of we gek waren, maar we hebben gewoon veel vertrouwen in onszelf en het concept. Óf we zijn heel eigenwijs.” “Of een combinatie”, lacht Jolie. “Het is altijd makkelijker om iets niet te doen, maar we hebben van onze ouders meegekregen: kun je een droom laten uitkomen? Doen!”

“Kun je een droom laten uitkomen? Doen!”

NOVECENTO

Binnenweg 85A
2101 JD Heemstede
www.novecento.nl



Julianalaan 6
2101 ZB Heemstede
www.lococoffee.nl



Bas Raaphorst
Eigenaar
Wijnkoperij De Gouden Ton Heemstede

Nieuw in Heemstede: Wijnkoperij De Gouden Ton

Bij binnenkomst vertelt Bas over de indeling van de winkel. "Op kleur én op land, zodat het overzichtelijk is voor de klant. Verderop in de winkel vind je wijnen uit de nieuwe wereld – zoals Chili en Nieuw-Zeeland, alcoholvrije en mousserende wijnen, gedistilleerd en meer. Mocht je je weg niet kunnen vinden tussen de vijfhonderd wijnen, dan help ik natuurlijk graag."

Brede prijsrange

Bas is een wandelende encyclopedie als het om wijn gaat, dus je kunt ervan uitgaan dat je de winkel verlaat met een goede fles wijn én wat extra kennis op zak. "Nu hoop ik dat de woorden 'goede fles wijn' niet afschrikken, want zo'n fles vind je hier ook voor € 6,75. Ik verzeker je dat alles wat hier verkrijgbaar is, goed en lekker is."

Waarom Heemstede?

Het is inmiddels vijf jaar geleden dat Bas bij Wijnkoperij De Gouden Ton aan de slag ging. "Dat was bij de vestiging in Amsterdam-Zuid. Ook al had ik het hier ontzettend naar mijn zin; ooit wilde ik mijn eigen zaak in Heemstede hebben. Niet alleen omdat ik er woon, maar ook omdat het een goede plek is voor het assortiment van De Gouden Ton. Ondanks de crisis kon deze droom uitkomen."

Waarom is Heemstede een goede locatie voor Wijnkoperij De Gouden Ton? "Omdat er vraag is naar de soorten wijn die we bieden, maar ook naar de kennis en de vaardigheden. Ja, er zitten best wel wat wijnwinkels in Heemstede, maar we bieden allemaal wat anders. We versterken elkaar en zorgen voor een compleet aanbod in de winkelstraat."

Vanaf het begin weten wijnliefhebbers uit Heemstede en omstreken Bas z'n winkel te vinden. "Zo leuk: met kookboek en al komt men de winkel binnen. Ik krijg te zien wat er op het menu staat en aan de hand daarvan begint onze queeste naar een passende wijn." Maar ook voor de zakelijke markt staat Bas klaar. "Ik denk mee over welke fles een goed relatiegeschenk is voor een bepaald budget, wat een goed eindejaars-geschenk is voor een bedrijf, of welke wijn past bij een restaurant. Het zijn leuke, uiteenlopende bezigheden die maken dat ik doe wat ik écht leuk vind."

"Begin je reis eens anders"

Bas heeft nog een aantal to-do's en dan is zijn winkel écht helemaal naar zijn zin. "Het assortiment breidt nog meer uit en er komt een glazen wand waarin een aantal parels worden tentoongesteld. Wijn is, na bloed, een van de meest complexe vloeistoffen op de planeet, dat maakt het zo bijzonder. Dan mogen de echte parels ook zeker eens opengemaakt worden! Verder wil ik samenwerkingen met ondernemers uit de winkelstraat aangaan en proeverijen op maat geven, dus alles in overleg met de klant. De klant zorgt voor de deelnemers, samen bedenken we een thema, ik regel de wijn."

Tot slot wil Bas hierbij de Heemstedenaar uitdagen. "Kom een wijn uitkiezen waar je trek in hebt en kies vanuit daar een gerecht wat erbij past. Begin je reis eens anders!"

Sinds mei 2021 is Heemstede een wijnwinkel rijker: De Gouden Ton. Hier kun je terecht voor wijnen met een verhaal. Dit verhaal wordt enthousiast verteld door eigenaar Bas Raaphorst. Bas neemt HIK mee op ontdekkingsstocht door zijn winkel aan de Binnenweg 4.

WINKOPERIJ
De Gouden Ton
ANNO 1870

Binnenweg 4
2101 JK Heemstede
www.degoudenton.nl
@degoudentonheemstede



Barry van Bakel
Eigenaar
Slagerij van der Werff

Slagerij van der Werff Nieuwe locatie, zelfde kwaliteit

Slagerij van der Werff is al dertig jaar een begrip in Heemstede. Daarom is het best even wennen voor eigenaar Barry van Bakel dat zijn bedrijf dit jaar is verhuisd naar een nieuwe locatie. Gelukkig hoeft de Heemstedenaar niet ver uit te wijken; de slagerij zit één deur verderop.

Na zes weken verbouwen werd op 15 juli de nieuwe winkel feestelijk geopend. "Het hele team is blij met het eindresultaat, dus dat wilden we vol trots aan onze klanten en andere relaties laten zien. En wat zijn we door hen verrast! Zo veel mensen zijn langsgelopen met bloemen, flessen wijn, bierpakketten, taart, chocolade, noem maar op. Hierbij wil ik iedereen dan ook bedanken; het wordt écht gewaardeerd!"

Dezelfde koers

Tijdens de zoektocht naar een nieuw pand, heeft Barry meerdere opties bekeken. "Zo ook in Bennebroek, maar uiteindelijk durfde ik toch niet weg te gaan uit deze buurt. Ik ben geboren en getogen op De Glip en ik werk al sinds mijn 13^{de} bij Van der Werff, wat ik in 2014 heb overgenomen. Het is een goedlopend bedrijf, dus een nieuwe omgeving was niet nodig. Waarom veranderen wat goed is? Daarbij biedt het nieuwe pand de mogelijkheid om de maaltijden vers in de winkel te koken, dus voor de ogen van onze klanten. Die zichtbaarheid weten de klanten te waarderen."

Met 'waarom veranderen wat goed is' doet Barry niet alleen op de locatie van de winkel. "Dit geldt ook voor de recepturen en het assortiment, waarmee onze klanten ontzettend tevreden zijn. Wel hoop ik ooit het assortiment uit te breiden, maar voor nu genieten we eerst even van onze nieuwe winkel!"

Gewoon goed vlees

"Ook de kwaliteit van onze producten blijft onveranderd. Bij Slagerij van der Werff zijn we begaan met de dieren die voor ons worden geslacht. Daarom kunnen wij je precies vertellen waar het vlees dat je bij ons haalt vandaan komt. Zo hebben we een overeenkomst met een varkenshouder uit De Beemster om de kwaliteit van het vlees te behouden, bestaat ons kipassortiment uitsluitend uit boerderijkip van Poeliersbedrijf Van der Laan – waar kippen

opgroeien in een ruime omgeving en naar hartenlust kunnen scharrelen – en is ons kalfsvlees afkomstig van één boer uit Brabant, die garant staat voor natuur- en diervriendelijkheid. Dat er goed voor de dieren wordt gezorgd, proef je terug in het vlees."

Het vlees wordt klaargemaakt in de eigen worstmakerij. "Van verse worst tot grillworst, maar ook onze bekende rookworst en gekookte worst. Veel van onze producten worden aan de hand van de originele recepten gemaakt op ouderwetse wijze. Deze authentieke manier van bereiden zorgt voor een heerlijke smaak. Dit alles gebeurt op een ambachtelijke manier en dat is iets waar we trots op zijn."

Veelomvattend beroep

"Natuurlijk was het gek om de deur van het oude pand te sluiten; ik heb er 21 jaar gewerkt. Ook al zitten we een deur verder, het voelde toch even als het einde van een tijdperk. Maar we zijn heel tevreden met onze nieuwe winkel! Het zorgt ook voor een frisse wind. Niet dat die frisse wind nodig was, want na al die jaren vind ik het vak nog steeds geweldig. Het slagersvak zelf – zowel achter de toonbank als in de worstmakerij, maar ook de barbecues en buffetten die we buiten de deur verzorgen. Hiermee komen we op plekken waar we anders nooit zouden komen, en leren we onze klanten op een andere manier kennen. Het is veelzijdiger dan je denkt."



Kwaliteitslagerij
van der Werff

Glipper Dreef 125
2104 WC Heemstede
www.slagerijvderwerff.nl

Zuiderzeevarken

Varkensvlees is een van de meest gegeten vleessoorten in Nederland. Ham, worst en spek komen allemaal van het varken. Maar hoe kom je aan goed én verantwoord geproduceerd varkensvlees? Waar moet je op letten? En welke inspirerende producten en gerechten kun je ermee maken?

Bij Chateaubriand halen we ons vlees altijd direct bij de boer of bij een lokale leverancier die we goed kennen, zodat we precies weten met welk vlees we werken. Vanaf september hebben we een nieuwe, hele bijzondere partner voor ons varkensvlees: Zuiderzeevarken. Boer Erik en zijn vrouw Marleen hebben samen met lokale zeughouder Sjaak en grossier Maaikel de handen ineengeslagen en op hun boerderij in Wijdenes (Noord-Holland) scharrelen sinds kort Zuiderzeevarkens rond.

Boerderij

Ik ben op bezoek geweest bij deze boerderij en ik sta 100% achter de manier waarop zij hun varkens verzorgen. De varkens hebben een goed leven. Ze hebben veel ruimte en licht en worden met liefde verzorgd. Ze kunnen naar hartenlust wroeten en luieren op een zachte bedding van zaagsel en stro. Door de nauwe lokale samenwerking kan er worden gewerkt in een lokale kringloop en is het vlees volledig traceerbaar.

Smaak

Als een van de eersten heb ik dit vlees mogen proeven en ik ben erg onder de indruk. Écht varkensvlees van topkwaliteit. Heerlijk mals vlees met een mooie marmering dat zorgt voor sappig varkensvlees met een volle smaak. De Zuiderzeevarkens krijgen speciaal voer, vrij van soja en palm (en dat is dus ook beter voor het milieu). Het unieke samenspel van granen, het speciale ras en het wroeten van de varkens zorgt voor een bijzonder product. Boer Erik is zó trots op zijn varkens dat hij zijn boerderij ook openstelt voor bezoekers. Echt een leuk familie-uitje. Iedere vrijdag en zaterdag is de belevingsboerderij open voor bezoekers (van 10.00 tot 16.00 uur) en kun je komen kijken hoe de varkens opgroeien. Ook leuk: Erik heeft een eigen YouTube-kanaal waar hij vlogt over het leven van de varkens op zijn boerderij.

Kop tot staart

Wekelijks krijgen we het verse vlees binnen van Zuiderzeevarkens, vlees dat wij zelf hebben geselecteerd. Deze verwerken wij van kop tot staart in onze winkel. We besteden minimaal één dag per week aan het uitbenen, want dat doen wij graag zelf. We scheiden alle stukken vlees in delen en maken het vlees klaar voor verdere verwerking. Als je binnenloopt in de winkel kun je altijd even meekijken, meestal doen we dit op dinsdag. Na het uitbenen maken wij met het vlees onze huisspecialiteiten. Dit vind ik het aller mooiste aan het slagersvak. Ik kan er mijn creativiteit en passie helemaal in kwijt.

Gelderse rookworst van Chateaubriand

Zelf maak ik met veel plezier producten van varkensvlees. Zoals onze rookworst, huisgemaakte paté, gekookte ham, leverworst en onze beroemde Heemstedse metworst. Vanaf september gaan we deze producten maken met het Zuiderzeevarken. Rookworst heeft voor mij een speciale betekenis. Ik ben opgegroeid in Gelderland en rookworst is daar een regionale specialiteit. De rookworst die ik van jongs af aan gewend ben om te eten, heb ik in de Randstad niet kunnen vinden. Ik ben bij vele slagers en supermarkten geweest om rookworsten te proeven en om te onderzoeken wat voor mij de ideale rookworst is. Toch kom ik dan altijd weer uit bij het recept dat ik vroeger heb geleerd en gebruik in mijn slagerij.

Vers gerookt

De crux van mijn Gelderse rookworst is het gebruik van mager vlees, met weinig vet en een unieke kruidenmelange. In de periode september tot maart maken we dagelijks onze eigen verse rookworsten. Overdag hangen wij de worsten te drogen en in de nacht roken we ze twaalf uur lang op hout in onze rookovens onder een temperatuur van 24 °C. Boven de 26 °C krijg je vetafscheiding en dat willen we absoluut voorkomen. Het is een intensief karwei, maar ik doe het iedere dag met liefde om zo de smaak van de echte Gelderse rookworst zeker te stellen. Onze rookworst is puur natuur: hij bevat vlees, zout, foelie, witte peper en koriander.

Plankje met specialiteiten

Naast het maken van specialiteiten, kan ik zelf erg genieten van een borrelplankje. Op zondagmiddag maak ik regelmatig een plankje met mijn favoriete specialiteiten die ik jullie lezers bij deze niet wil onthouden: gesneden spek, een dikke plak paté (met sjalottencompote), Heemstedse metworst en vers gesneden beenham. Genieten!

Ik wens je veel kook- en eetplezier!
Johan van Uden



Over het betere eten en drinken en culinair genieten. Branche erkende Meesterslager Johan van Uden (Chateaubriand) deelt zijn inspiratie in een persoonlijke column.



Binnenweg 163
2101 JH Heemstede
www.chateaubriand.nl
f @ChateaubriandVlees
@_chateaubriand

Zuiderzeevarken-gebraad van de procureur

- We laten het vlees twee weken rustig op smaak komen in een pekeldbad met tijm, jeneverbes, laurier, zeezout, bruine suiker en honing. Vervolgens wordt dit gemarineerd in een huisgemaakte honing-whiskymarinade. Zeer gemakkelijk te bereiden in de oven. Een gebraad van 1 kilo is goed voor vier personen. Verwarm het Zuiderzeevarken-gebraad in 70 minuten in de voorverwarmde oven op 160 °C.

- Het Zuiderzee-gebraad van de procureur is uitstekend te combineren met zuurkoolstampot. Het vlees heeft een (mild) zoete smaak en is uitstekend te combineren met groentegerechten.

- **Tip van Johan:** ook lekker op de Kamado-barbecue, ofwel de Bastard. Verhit het vlees indirect op de barbecue en laat negentig minuten op 120 °C garen.



Huisgemaakte rookworst

- Onze versgemaakte Gelderse rookworst wordt rauw verkocht. Het lekkerste is het om de Gelderse rookworst daarom binnen twee dagen te eten. Wij maken de rookworst elke dag vers. De rookworst wordt elke nacht gedurende twaalf uur lang gerookt. Omdat de rookworst grofgemalen en mager is, kun je deze worst blijven eten. Je krijgt er nooit genoeg van!

- Wel de Gelderse rookworst twintig minuten (in warm, maar niet kokend, water). Goed te combineren met stampotten, op een broodje of als aperitief met mosterd.

Cordon bleu van het varken gevuld met beenham en extra belegen boerenkaas

- Cordon bleu maken we van het mooiste en zachtste gedeelte van het varken, namelijk de rugfilet uit de lende. Onze cordon bleu wordt gevuld met boeren graskaas van twee jaar oud. De kaas wordt gesneden uit een kaas van 80 kilo - dan blijft de kaas na twee jaar nog steeds smeuïg en blijft de smaak behouden. De graskaas wordt ingerold in onze huisgemaakte beenham.

- Besprenkel de cordon bleu met peper en zout. Bak de cordon bleu in boter op halfhoog vuur niet volledig bruin. Beide kanten circa vijf minuten bakken.

- Dit is een cordon bleu met een hoge smaaksensatie. Als je hem opensnijdt, loopt de gesmolten kaas eruit.



grapedistrict



PRESENTS

VINHALLA

WIJNFESTIVAL



4/5/6/ NOVEMBER '21
KROMHOUSAL AMSTERDAM
TICKETS AT WWW.VINHALLA.NL



Maarten van Andel & Joe Minchillo
Eigenaren
Brasserie de Canette



Het all-day concept van Brasserie de Canette

Het is je vast niet ontgaan dat er genoeg vernieuwing plaatsvindt op de Binnenweg. Zo is Brasserie de Canette sinds mei 2021 gevestigd in het pand van voormalige vulpen-specialzaak De Roos. Zakenpartners Joe en Maarten zorgen met hun concept voor een stukje Frankrijk in Heemstede.

"Sinds de deuren van De Canette zijn geopend, hebben we geen moment rust gehad", begint Maarten. "De versoepelingen kwamen wat eerder dan gedacht, dus het was zaak om snel te schakelen. Dit terwijl de verbouwing vertraging had opgelopen en we nog op zoek waren naar extra personeel." Joe: "Het personeelstekort in de horeca is groot, dus dit was de grootste uitdaging. Als je een horecamens bent, wil je elke dag knallen, maar als startup was het flink bikkelen. Gelukkig draaien we inmiddels op volle bezetting. We willen dan ook graag van deze gelegenheid gebruikmaken om het team te bedanken. Iedereen werkt zó hard, daar zijn we ontzettend blij mee."

Van borrelen naar businesspartners

Joe en Maarten leerden elkaar vorig jaar kennen op een plek waar veel Heemstedse vriendschappen zijn ontstaan: De Groene Druif. Joe: "Ik liep al een tijdje rond met de vraag waarom ik niet in de horeca was beland na het afronden van de koks- en hotelschool. Ook al had ik een goede baan bij ICS Groep, door het thuiswerken in coronatijd kwam ik erachter dat mijn horecahart sneller klopte dan ooit tevoren."

Joe startte met het schrijven van een businessplan en ging op zoek naar een compagnon. Tijdens een bezoekje aan De Druif raakte hij met Maarten aan de praat, die toevalligwijs ook een horecaonderneming wilde opstarten. "Het klikte meteen en we waren het snel eens over het concept. Hierdoor is alles in een sneltrainvaart gegaan", aldus Maarten.



Geheim van de chef

De heren misten in Heemstede een all-day-concept voor het midden-hoogsegment. Joe: "Een laid-back plek met een fijne sfeer, waar gerechten van topkwaliteit worden geserveerd en je terecht kunt voor een goede borrel. Doordat we tijdens de verbouwing het pand compleet hebben gestript, konden we dit concept in één keer goed neerzetten."

Op de kaart staan Frans georiënteerde gerechten met een eigen twist. Zo kun je als ontbijt kiezen voor een klassieke pain au chocolat of een frisse kokosyoghurt. Op de lunchkaart zijn de lobster roll met brioche en de steak tartaar de echte hardlopers. "Voor de steak tartaar komen zelfs Amsterdammers naar Heemstede. Ik snap waarom, ik ben inmiddels achter het geheim van de chef gekomen", vertelt Joe. Op de dinerkaart zijn de Tournedos Rossini en de dry aged rib eye uit eigen kast de paradepaardjes. "En in september hebben we de cocktailkaart gelanceerd, wat het plaatje compleet heeft gemaakt."

Hip Heemstede

Maarten: "Wat niet door onszelf wordt vervaardigd, komt van Heemstedse leveranciers. Het brood komt van Boulangerie Oscar, de

thee van Kaldi, de wijn van Le Grand Cru en de patisserie van BAKSTR. We werken graag samen met lokale ondernemers die kwaliteit net zo hoog in het vaandel hebben staan als wij. Dat mag ook wel, de Heemstedenaar is wel wat gewend op dat gebied!"

De heren zien de toekomst positief tegemoet. "Heemstede is steeds meer aan het verhippen. Hiermee doel ik niet alleen op onze komst, maar ook op die van onze burens LOCO COFFEE en Novecento, en de vernieuwing van Batifol. Doordat we allemaal ons eigen concept voeren, zijn we geen concurrenten, maar versterken we elkaar juist. Hierdoor is ons gedeelte van de Binnenweg een gezellig horecastuk geworden. Hoe leuk is het dat mensen de Binnenweg niet alleen als winkelstraat zien, maar ook als een goede plek om een terrasje te pakken!"



Binnenweg 110
2101 JM Heemstede
www.brasseriedecanette.nl



Tim Stout
Franchisenemer
Mr. Sushi

Bestel via
www.mrsushi.nl en
ontvang 10% korting!*

Code: HIK10

*Geldig tot en met 13 oktober 2021

Nieuw in Heemstede: Mr. Sushi

Het gros van de Heemstedenaren is gek op sushi. Precies daarom besloot franchisenemer Tim Stout een Mr. Sushi te openen op de Zandvoortselaan. Met maar liefst 48 vestigingen in Nederland groeit de sushi-expert snel. "Maar niet zonder de kwaliteit uit het oog te verliezen!"

Tim mag zichzelf inmiddels een door de wol geverfde ondernemer noemen; Heemstede is zijn derde filiaal. "Ik kom uit de modewereld, dus totaal iets anders. Het ondernemen heeft op de een of andere manier altijd in me gezeten, dus ik wist dat het er ooit van zou komen. Op mijn 28^{ste} voelde ik dat ik er klaar voor was en zei ik gedag tegen de loondienst." Tim raakte aan de praat met de oprichters van Mr. Sushi. "Ik kende hen al, dus ik zei dat ik meer wilde weten over het franchiseconcept van hun keten."

Dagelijks verse sushi

"Wat ze vertelden, sprak me aan", gaat Tim verder. "Bij sommige ketens zie je dat kwaliteit en versheid niet de standaard is. Bij Mr. Sushi is dat juist wél het geval. Er wordt gewerkt met dagelijks verse producten en de sushi wordt pas gerold op het moment dat de bestelling binnenkomt. Dat mag ook wel, door de populariteit van sushi is de klant steeds kritischer geworden en laat gemakkelijk een recensie achter als iets niet naar wens is."

Ook is snelheid van belang. "Daarom steken we veel tijd in het opleiden van personeel. Ik werk samen met een Japanse chef die onze jongens alle kneepjes van het vak leert. Door de manier van opleiden, leren de medewerkers wat de beste en snelste manier is om te rollen, en weten ze dat hygiëne het allerbelangrijkst is. Valt er iets op de grond? Ruikt iets niet goed? Weg ermee. Zeker als je met vis werkt, kun je geen risico's nemen."

Tim is zelf ook opgeleid door de Japanse chef. "Ik spring namelijk bij als dat nodig is, want sinds corona in het land is, hebben we het drukker dan ooit. De bestellingen komen via meerdere kanalen binnen, maar het heeft de voorkeur dat het via onze eigen website www.mrsushi.nl gebeurt, want wat je als onderneming aan externe bezorgsites moet afdragen, zijn geen misselijke bedragen. Daarom geven we verschillende kortingen als er via onze website wordt besteld. Denk aan een gratis sushirol bij een bestelling vanaf € 25,- (kortingscode: Freeroll)."

"De Heemstedenaar weet wat lekker is!"

De Heemstedenaren zijn positief over de komst van Mr. Sushi. "Vooral de special boxen doen het hier goed, waarin de wat luxere rollen zitten, zoals de soft shell spicy tuna roll, nigiri maguro en de soft shell salmon roll. Sinds Mr. Sushi hier is geopend, ben ik erachter gekomen dat de Heemstedenaar weet wat lekker is!"

Zandvoortselaan 2A
2106 CN Heemstede
www.mrsushi.nl



Yusuf Teker
Eigenaar
Yam-e Döner

Smullen Bij Yam-e Döner

Sinds deze zomer kan de Heemstedenaar bij Yam-e Döner genieten van de lekkerste broodjes döner, falafel, Turkse pizza's, köfte, kapsalon en meer. Eigenaar Yusuf maakt jouw bestelling met een glimlach voor je klaar. Achter de schermen werkt zijn vrouw Ayse, die HIK wat meer vertelt over hun nieuwe zaak.

"Yusuf heeft al heel wat jaren ervaring in de horeca. Zo is hij franchisenemer geweest bij Döner Company, waar hij zijn eerste stappen als ondernemer heeft gezet. Na een aantal jaren wilde hij toch iets wat helemaal van zichzelf was. Dat hij dat in coronatijd heeft besloten om te doen, vond ik een spannend idee. Daar waar ik het liever op safe speel, waagt Yusuf liever de gok. Hij vindt dat je als ondernemer risico's moet nemen, wat ik ook wel begrijp."

De juiste locatie

Het stel bekeek meerdere plekken om hun onderneming te vestigen. "We wonen in Haarlem, net over de Heemsteedse grens, dus waren al goed bekend met de Binnenweg. Het pand dat we daar bezochten, voelde als de juiste keuze, met name door de ruimte en het licht. Daarbij is het natuurlijk geen slecht idee om in een winkelstraat te zitten die ooit tot de leukste winkelstraat van Nederland is verkozen!"

De naam was inmiddels al bedacht. "Je spreekt het uit als 'jammie', maar dat is niet waarom we deze naam hebben gekozen. Het bestaat namelijk uit de voorletters van ons gezin. De Y van Yusuf, A van Ayse, M van onze oudste zoon Mert en de E van Emre, onze jongste. Onze jongens zijn regelmatig in de zaak te vinden en Mert – die 10 jaar oud is – zegt dat hij later bij Yam-e wil werken", vertelt Ayse trots.

Lovende woorden

"11 juni was de dag dat Yam-e Döner de deuren opende en al snel zagen we dat mensen ons steeds vaker bezochten. Onze winkel wordt

niet alleen door de jeugd bezocht, maar door mensen van alle leeftijden. Een aantal heeft ons al verteld dat we een aanwinst voor Heemstede zijn. Dat is zo fijn om te horen!"

"Yusuf werkt er dan ook hard voor", gaat Ayse verder. "Hij staat zeven dagen per week in de zaak om de naam en kwaliteit goed neer te zetten. Ook hygiëne speelt een belangrijke rol. Bij Yam-e bereiden we alles vers en zorgen we ervoor dat de gehele zaak spic en span is."

De recensies liegen er niet om. Zo is online te lezen: 'Voor het eerst eten gehaald, niet voor het laatst! Heerlijke maaltijd met verse salade! Absolute aanrader. Frisse zaak, trouwens!' en 'Lekker met een grote groep een dönermenu gehad. De bestelling was snel klaar en smaakte hartstikke goed. De eigenaar was zeer vriendelijk en bood ons zelfs nog gratis baklava aan. Prima dönerzaak en zeker een aanrader.' Ayse: "Als je een nieuwe onderneming begint, hoort het gevoel van trots en enthousiasme erbij. Zulke recensies maken dit gevoel nóg intenser. Dus ja, ik moet toch toegeven dat ik blij ben dat Yusuf de gok heeft gewaagd!"



Binnenweg 92
2101 JM Heemstede
@yamedoner1
06 86 13 42 28





Aan tafel bij... de familie Zonneviltle

Met wie hebben we te maken?

"Frederieke en Ruben met Boris (4) en Casper (2)."

Wat eten we vandaag?

"Vandaag eten we Lams-siniyah, een heerlijk stoofgerecht. Een variant op de jachtschotel uit het Midden-Oosten, met tahinkorst in plaats van aardappelpuree (aldus Ottolenghi!)."

Hoe kom je aan dit recept?

"Uit de Ottolenghi 'Simple'. Dus lekker, met bijzondere smaken en bovenal simpel!"

Wat eet je erbij?

"Couscous en een frisse groene salade met frambozenvinaigrette."

Wat drink je erbij?

"Hier hoort natuurlijk een lekker rood wijntje bij, beetje kruidig en stevig. We zijn bijvoorbeeld erg fan van een Spaanse Ribera del Duero. Dit keer zijn we voor een 'G.S.M.' uit de Pays d'Oc gegaan die we bij Le Grand Cru Heemstede aan de Raadhuisstraat hebben gehaald."

Waar haal je de ingrediënten?

"Het lam, de groenten en verse kruiden halen we bij Al Baraka in Heemstede, andere ingrediënten bij de AH op de Bronsteeweg. Worstjes, kaasjes en andere lekkere dingen halen we vaak op de Grote Markt in Haarlem."

Waarom is dit gerecht geschikt voor een gezin?

"Het is een stoofgerecht wat je gemakkelijk eerder kan maken en uit weinig handelingen bestaat. Ideaal voor een gezin met kleine kinderen waar het einde van de dag altijd spitsuur is. We maken het ook graag in het weekend met een etentje, het is bij ons inmiddels echt een klassieker!"

Hoe zijn de 'taken' verdeeld in de keuken?

"Stoofgerechten zijn Rubens specialiteit. Frederieke zorgt voor de salade met een lekkere dressing. De jongens kijken ondertussen naar Lego Ninjago. Het is doordeeweeks altijd even haasten om op tijd te eten met de jongens, maar sinds de coronacrisis met veel thuiswerken is dat wel beter te organiseren."

Waar kunnen we jullie nog meer voor wakker maken?

"Sushi! Of een lekker etentje bij de Southern Cross, ook een favoriet van ons."

En verder...

"Onze kinderen zijn niet de makkelijkste eters, maar een goede pasta bolognese vinden ze altijd goed. Omdat we doordeeweeks meestal samen eten, stemmen we de recepten een beetje op hen af. In het weekend borrelen we graag met z'n allen. De olijven en lekkere Franse kaasjes en worstjes zijn dan op voordat je het weet! Vooral Casper is echt een kaasmonster! In de lockdown hebben we ook meerdere keren genoten van de thuisdiners van de Southern Cross, we hebben inmiddels een heel rijtje van de kaarsjes die standaard in de box zaten."

"Tip van de dag: meestal zijn wij in het weekend op pad en bedenken we spontaan dat we zin hebben in een bepaald gerecht. We willen dan direct door naar de markt. Daarom hebben we inmiddels een hele verzameling foto's van onze favoriete recepten uit de kookboeken opgeslagen in onze telefoons."

Ingrediënten

Voor 4-6 personen

- 60 milliliter olijfolie
- 2 kleine uien, fijngesneden
- 4 stengels bleekselderij
- 1 theelepel tomatenpuree
- 1 eetlepel baharat specerijen
- 1 kilo lamsstoofvlees in blokjes van 2 cm
- 500 gram Romatomaten, grofgesneden
- 1 theelepel paprikapoeder
- 60 gram pijnboompitten
- 40 gram peterselie, fijngesneden
- Zout en zwarte peper naar smaak

Tahinsaus

- 200 gram tahin
- 1,5 eetlepel citroensap
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 160 milliliter water

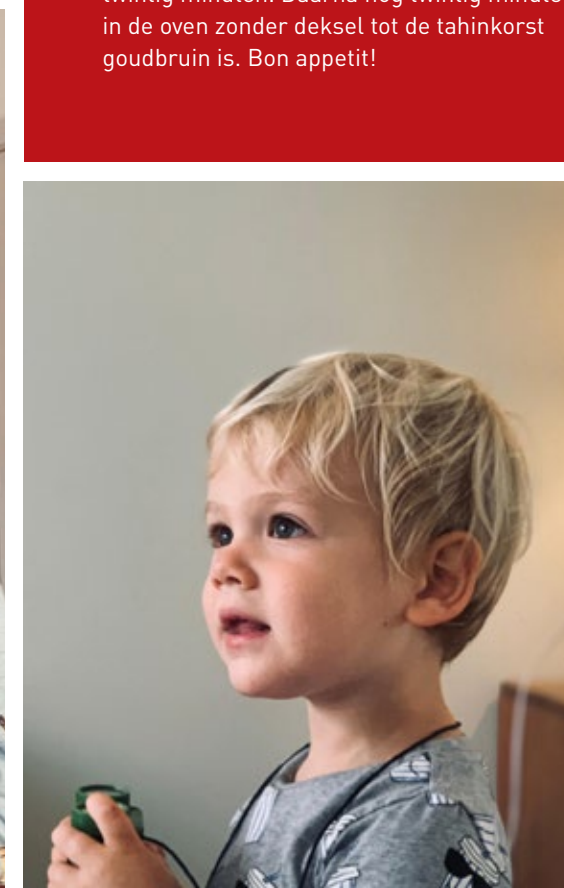


Bereiding

Smoor in een braadpan de ui, bleekselderij met olie voor tien minuten. Voeg de tomatenpuree en baharat toe en smoor dit nog twee minuten. Het geheel uit de braadpan in een kom doen en in de pan het lamsvlees (in delen) met olie op hoog vuur bakken. Alles terug in de pan en tomaten, paprikapoeder, peper en zout toevoegen. Smoor dit zeventig minuten tot het vlees zacht is en de saus dik. Misschien moet je de laatste vijf tot tien minuten de deksel van de pan halen om de saus te laten inkoken. Dan pijnboompitten en peterselie toevoegen.

Maak de tahinsaus door de ingrediënten in een grote kom door elkaar te kloppen. Het moet vloeibaar zijn en zo dik als slagroom, voeg zo nodig extra water toe.

Schenk de tahinsaus over de schotel en zet de pan met deksel in de oven op 180 °C voor twintig minuten. Daarna nog twintig minuten in de oven zonder deksel tot de tahinkorst goudbruin is. Bon appetit!



De Weijers-manier

Na 38 jaar eigenaar te zijn geweest van Verkeersschool Weijers heeft Willem Weijers het stokje officieel overgedragen aan zoon Rolf. In 2023, als de rijsschool veertig jaar bestaat, verwacht hij zijn laatste les te geven. “Ook al doe ik het nog steeds met veel plezier; na vier decennia is het mooi geweest.”

Willem vertelt dat de overname onbedoeld een proces van jaren is geweest. “In 2008 waren de plannen er al, maar toen kwam de kredietcrisis. Banken waren geen fijne gesprekspartners en de verkeersschool had het ook niet makkelijk. De overname werd zodoende op de lange baan geschoven. In januari 2021 vonden we het toch echt tijd om alles in gang te zetten. Dit ondanks de coronacrisis. Een half jaar dicht, maar je personeel gewoon door blijven betalen; da’s niet makkelijk.”

Ook al was het Willems plan om te beginnen met afbouwen, is hij hier nog niet aan begonnen. “Het is simpelweg te druk. Er worden momenteel wel extra mensen opgeleid, zodat ik rustig kan afbouwen en Rolf wat meer kantoorwerk kan doen. Qua overdracht is alles rond. Rolf en ik werken al jaren samen en overleggen met grote regelmaat, dat is nu niet ineens anders.”

Het belang van anticiperen

Door de drukte is de verkeersschool op zoek naar instructeurs, zpp’ers én instructeurs in spe. Rolf: “We besteden veel tijd aan het opleiden van onze mensen. Verkeersschool Weijers staat voor kwaliteit en dat moet elke instructeur op de juiste manier uitdragen. We onderscheiden ons door de extra begeleiding die we geven. Niet alleen aan onze leerlingen, maar ook aan onze instructeurs. Als mensen bij ons de opleiding hebben afgerond, kunnen ze met verschillende leerlingen omgaan, een compleet leerplan maken en anticiperen als de beste. Dat moet ook wel, want leerlingen kunnen onvoorspelbaar handelen.”

Willem: “Dat anticiperen heb ik vooral geleerd toen ik nog motorrijles gaf. Ik reed dan achter de leerlingen aan en moest kijken wat er voor de eerste leerling gebeurde. Dat is best een uitdaging als je op de snelweg rijdt, maar daarom extra belangrijk. Door onze jarenlange ervaring merken we aan het gedrag van een leerling wat er gaat gebeuren vóórdat het gebeurt. Dat moeten al onze instructeurs kunnen.”

Begeleiding van leerling én instructeur

Hoelang een instructeur ook bij Weijers werkt, Willem en Rolf blijven begeleiding bieden. “We rijden een aantal lessen mee en laten weten wat er beter of makkelijker kan – mits dat aan de orde is. Ook de camerarit geeft ons een goed beeld van de lesmethode van de instructeur.”

“De camerarit is uniek in de rijsschoolwereld en een zeer effectief middel voor een tussentijdse evaluatie van de leerling. Deze vorm van toetsen hebben we in het leven geroepen omdat we merkten dat niet alleen een tussentijdse evaluatie van groot belang is om de opleiding een extra boost te geven, maar ook omdat wanneer een leerling zijn of haar eigen gedrag terugziet, dit makkelijker kan veranderen.”

“Tijdens zo’n rit wordt alles gefilmd wat zowel buiten als binnen de auto gebeurt. Hierdoor zien we op welke manier de leerling rijdt, maar ook hoe de instructeurs het doen. Als we dan zien dat de instructeur bijvoorbeeld iets op een makkelijkere manier kan uitleggen, besteden we daar aandacht aan”, legt Rolf uit. “Zo zorgen we ervoor dat al onze instructeurs lesgeven op de Weijers-manier, een manier die z’n vruchten afwerpt; elke opleiding die we bieden, heeft een bovengemiddeld slagingspercentage.”

Willem: “Verder blijven we onze instructeurs altijd motiveren en wordt er veel overlegd. Als je twijfelt over de beste leerstrategie voor een leerling, dan zijn er meerdere collega’s die je advies kunnen geven. Het contact tussen de instructeurs is ontzettend goed, dat is – naast de kwaliteit van lesgeven – iets waar ik trots op zal terugkijken als ik afzwaai.”



Industrieweg 4E
2102 LH Heemstede
www.verkeersschoolweijers.nl





WONEN MET ZORG

Stijlvol wonen met excellente 24-uurs zorg in Villa De Meerlhorst in Heemstede.

17 luxueuze appartementen met diverse mogelijkheden voor echtparen

Wij bieden hoogwaardige zorg aan ouderen met een hoge levensstandaard

Heeft u interesse om bij ons te komen wonen?

Neem dan contact op met onze woon- en zorgadviseur John Kitzen

+31(0)6 51 15 31 38 | info@valuaszorggroep.nl | www.demeerlhorst.nl

Ouder worden hoeft geen zorg te zijn.



De Meerlhorst is een onderdeel van Valuas Zorggroep



Auke van der Wal
Mede-eigenaar
PoliDirect

De zorg van morgen

Onafhankelijke zorgaanbieder PoliDirect is in 2012 opgericht met als doel een oplossing te bieden voor de lange wachttijden in de zorg. Mede-eigenaar Auke van der Wal: "Bij PoliDirect werken medisch specialisten die hun sporen hebben verdiend in het ziekenhuis en voldoening halen uit persoonlijke patiëntenzorg. De patiënt staat bij ons, in alles wat wij doen, centraal."

"Toen mijn compagnon en ik PoliDirect oprichtten, hebben we de wind mee gehad. Datzelfde jaar begon RIVM namelijk met het uitrollen van het bevolkingsonderzoek darmkanker. Als je 55 bent, krijg je – mits je mee wilt doen aan het onderzoek – een paarse envelop thuisgestuurd met daarin een ontlastingstest. Als je deze test hebt geretourneerd, wordt er in een laboratorium onderzocht of er bloed in je ontlasting zit, iets wat niet met het blote oog te zien is. Als er bloed wordt gevonden, is er vervolgonderzoek nodig. In 2012 had RIVM alles klaar om uit te rollen, maar de ziekenhuizen hadden te weinig plek om de colonscopieën uit te voeren."

Korte wachttijd als USP

"Toevallig startten wij precies op dat moment met PoliDirect, met als kern het uitvoeren van colonscopieën", gaat Auke verder. "Hierdoor wilde het RIVM ons meteen als partner. PoliDirect voert deze darmonderzoeken uit en verwijst naar het ziekenhuis waar nodig. Het onderzoek is erg succesvol en een prachtige manier van preventie, dus heel mooi om aan mee te kunnen werken."

PoliDirect heeft het aanbod aan specialisten uitgebreid met onder andere maag-, darm- en leverziekten, interne geneeskunde, cardiologie, radiologie en dermatologie. Voor elk specialisme geldt een kortere wachttijd dan bij het ziekenhuis. "Als het gaat om colonscopieën is de gemiddelde wachttijd bij een ziekenhuis drie tot vier maanden. Bij PoliDirect is die maximaal drie weken. Hierbij is de huisarts de belangrijkste verwijzer, maar patiënten kunnen ook direct bij ons een afspraak maken."

Stabiele groei

Het team van PoliDirect bestaat ondertussen uit vierhonderd man. "Het is een flinke club geworden en we groeien nog steeds. Dat komt deels omdat onze werkwijze dokters aanspreekt die graag willen ondernemen, maar geen zin hebben in de rompslomp die erbij komt kijken. Bij ons zorgt de backoffice voor het stukje management, het contact met de zorgverzekeraars, et cetera. De dokter houdt zich bezig met dokter zijn, terwijl hij toch ondernemer is. Ook de patiënt is tevreden met de aanpak van PoliDirect, zoals te lezen is op Zorgkaart. Zo luidt een van de waarderingen: 'Zo goed wil je overal geholpen worden'."

Door de groei breidt niet alleen het team uit, maar ook het aantal locaties. "Dit zijn er inmiddels veertien, waarvan die in Alkmaar en Amsterdam het dichtst bij Heemstede zijn. We zijn actief aan het kijken naar een locatie in Haarlem, dus we komen nog meer in de buurt! Sowieso willen we jaarlijks één à twee vestigingen erbij openen, dat is ons tot nu toe altijd gelukt. De komende jaren willen we dat aantal zelfs verhogen naar drie à vier."

Heemstede's hoofdkantoor

Deze zomer verhuisde het hoofdkantoor naar de Industrieweg in Heemstede. "Een fijne plek aan het water met uitzicht op het haventje. Als Heemstedenaar sta ik natuurlijk volledig achter deze keuze, want het is een heerlijke plek, maar gelukkig voelde het bij het gehele team goed. Er is ruimte voor een aantal flexwerkers, maar óók voor nieuwe teamleden. Mocht je meer willen weten; neem contact op!"

PoliDirect Klinieken

Industrieweg 5
2102 LG Heemstede
www.polidirect.nl



Mevrouw Boon & meneer Bos, bewoners Sint Jacob in de Hout

Proeftuin als groene magneet

Op 8 april 2021 is een van Nederlands eerste Proeftuinen aangelegd bij woonzorgcentrum Sint Jacob in de Hout, in samenwerking IVN Natuureducatie en gesponsord door MSD. Deze tuin met eetbare planten, groenten en fruit is 1 juli officieel geopend. Hij zal fungeren als ontmoetingsplek, zodat bewoners, medewerkers maar ook wijkbewoners en scholen uit de buurt samen kunnen proeven en beleven.

Welzijnsmedewerker Melanie IJzelenberg is een van de betrokkenen vanuit ouderenzorgorganisatie Sint Jacob. Ze wandelt met HIK door de kersverse Proeftuin. "Om je heen zie je meer dan twintig soorten bomen, planten en struiken die eetbare delen bevatten, zoals de appelboom, Oost-Indische kers en aardbeienplant. Het groeit uit tot een echt voedselbosje. Tijdens een brainstorm met IVN Natuureducatie en MSD hebben we voor soorten gekozen die het hele jaar door kunnen blijven staan of na de winter terugkeren. Wat geogst wordt door onze bewoners, kan gelijk door hen of onze keuken gebruikt worden om iets lekkers te bereiden. Verder hebben we een jaarkalender ontvangen, waarop te zien is wanneer er onderhoud nodig is, wanneer er geogst kan worden en welke activiteiten we eraan kunnen koppelen."

Betrokken bewoners

Het betrekken van de bewoners van Sint Jacob is een van de speerpunten geweest. Twee enthousiastelingen, meneer Bos en mevrouw Boon, legden met hulp van de hoveniers de

Proeftuin aan. "En nee, zij zijn niet uitgekozen omdat hun achternamen zo goed bij dit project passen", aldus Melanie. "Vooral meneer Bos, die jarenlang als vastgoedbeheerder in Canada heeft gewerkt, wandelt dagelijks naar de Proeftuin om te kijken hoe het gaat." "Toen had ik personeel dat de tuinen voor me onderhield", vertelt de goedlachse meneer Bos. "Nu houd ik het zelf in de gaten, samen met de tuinvrijwilligers en een paar andere bewoners. Tot nu toe ziet de tuin er goed uit en ik ben trots om het te zien groeien!"

De Proeftuin zorgt voor het ophalen van herinneringen. Zo vertelt mevrouw Boon over haar vroegere vakantiebaantje. "Toen werkte ik op het land. Voor een mand gerooide aardappels kregen we een kwartje, dus we waren meer bezig met sperziebonen plukken, waarvoor we 75 cent per mand kregen. Ook plukten we aardbeien, die we moesten wegen. Toen we met mand en al op een weegschaal gingen staan die niet voor mensen bedoeld was, ging de weegschaal kapot. Daarna zijn we nooit meer teruggegaan", lacht ze. "Ik heb tuinieren altijd leuk gevonden, zo had ik vroeger een volkstuin aan het spoor. Het was een hele bezigheid, zeker als ik terugkwam van vakantie en alles was ontploft. Toch vond - en vind - ik het leuk om alles te zien groeien en bloeien."

Sociaal groen

De Proeftuin heeft niet alleen als doel om allerlei lekkers te oogsten. Melanie: "Het maatschappelijke aspect is misschien nog belangrijker. Het is de bedoeling dat deze plek een 'groene magneet' wordt voor buurtbewoners,

scholen en ondernemers. Hoe leuk is het dat zij, samen met de bewoners, kunnen leren over de flora en fauna in de tuin? Maar het geeft ook nieuwe energie aan de ouderen, die hierdoor weer even wat vaker naar buiten gaan, zeker als er straks wat te oogsten of te zaaien valt! Dan vertellen ze zulke leuke verhalen die je anders niet te horen zou krijgen."



Aanmelden als vrijwilliger bij Sint Jacob of meer weten over een samenwerking? Neem contact op met Melanie door een mail te sturen naar m.ijzelenberg@sintjacob.nl.

Sint Jacob

» Hart voor zorg

Woonzorgcentrum Sint Jacob in de Hout
Zuiderhoutlaan 1
2012 PJ Haarlem
www.sintjacob.nl

BRON
FINE DUTCH JEWELRY



City Garden
VAN VELTHOVEN
JUWELIERS

Binnenweg 11, 2101 JA Heemstede | 023 547 7077 | vanvelthovenjuweliers.nl



Onthaasten bij Landgoed Duin & Kruidberg

Midden in de natuur van Nationaal Park Zuid-Kennemerland bevindt zich Landgoed Duin & Kruidberg. Door de locatie begint het gevoel van onthaasten direct als je het landgoed op komt rijden. Het imposante landhuis maakt het bijzondere plaatje compleet. "Na al die jaren betovert het ons nog steeds", vertellen Marketing Coördinator Amber Timmers en Commercieel Manager Roel Philips.

Reis door de geschiedenis

De zon schijnt, dus we nemen plaats op het terras, waar je een prachtig uitzicht hebt over de Engelse tuin. HIK krijgt gelijk een korte geschiedenis. "In 1895 kochten Jacob Theodoor Cremer en zijn vrouw Annie Hogan het landgoed en lieten deze woning bouwen. Cremer was, als groot-ondernemer, president van de Nederlandsche Handel-Maatschappij, koloniaal expert en politicus, niet onbemiddeld. Hierdoor was niets te gek. Als hij iets zag wat hij mooi vond, liet hij het bouwen. Daarom heeft elke kamer in het landhuis een eigen ambiance. Het leuke is dat je kunt slapen in bijvoorbeeld de vroegere slaapkamer of kleedkamer van het echtpaar Cremer, waarover onze medewerkers graag meer vertellen. Ze nemen je mee op reis door de geschiedenis."

Het persoonlijke karakter is niet alleen binnenshuis aanwezig. Amber: "Mevrouw Cremer had heimwee naar Londen, waar zij opgroeide. Als echte romanticus liet meneer Cremer de Engelse landschapstuin aanleggen, inclusief een rivier in de vorm van de Theems. Een ander voorbeeld van Cremers liefde voor zijn vrouw is het ronde bankje dat je tegenkomt als je in de tuin loopt. Dit bankje heeft meneer Cremer aan zijn echtgenote gegeven toen zij vijftig jaar getrouwd waren. Het staat symbool voor hun leven samen; de cirkel is rond."

Scala aan mogelijkheden

De romantische sfeer van het landgoed inspireert de gasten. Zo vinden hier met regelmaat huwelijksaanzoeken plaats. Amber: "Iets waar we heel graag aan meewerken! Vaak worden de huwelijken hier dan ook georganiseerd. Van ceremonie tot diner en van feest tot verblijf." Roel: "Onze gasten kunnen hier voor alles terecht; van trouwen tot rouwen en alles eromheen, dus ook

voor borrels, teambuilding, fietsverhuur, lunch, diner, evenementen en vergaderingen. Als hotelgast kun je exclusief gebruikmaken van faciliteiten als Spa & Wellness 't Princenbosch – inclusief biozoutsauna, bubbelbad en buitensauna – en de fitnessruimte. Doordat Duin & Kruidberg zo veel te bieden heeft, is ons werk ontzettend veelzijdig."

Kom je dineren bij het landhuis, dan kun je kiezen uit gerechten van het land, uit de zee, uit de grond, of een combinatie ervan. De ingrediënten worden binnen een straal van 25 kilometer gehaald. "Hiermee steunen we ondernemers in de regio en kunnen we tegelijkertijd verse gerechten serveren, waarbij natuurlijk een mooie wijn hoort", aldus Amber. "Maar je zit heus niet gebonden aan een gastronomisch diner", haakt Roel in. "Je kunt ook kiezen voor een van onze classics, zoals een tournedos of bouillabaisse."

Toekomstplannen

Ook al is de historie die aan het landhuis vastzit iets bijzonders, het team waakt ervoor dat het niet doorslaat naar stoffig en gedateerd. Roel: "Daarom hebben we grootse plannen voor de toekomst, maar eerst willen we in wat rustiger vaarwater komen, want de coronatijd is natuurlijk niet makkelijk geweest. Het doel is om de rijke historie te behouden, maar met een moderne twist. Wat we niet veranderen, is ons gastheerschap. Dat blijft van de beste kwaliteit. Waarvoor je ook komt, we zorgen ervoor dat het je aan niets ontbreekt."



Duin- en Kruidbergerweg 60
2071 LE Santpoort
www.duin-kruidberg.nl

Roel Philips & Amber Timmers
Landgoed Duin & Kruidberg



Sinds 2020 hebben weekendjes weg en vakanties in eigen land terrein gewonnen. Op zoek naar een mooie plek dicht bij huis, waar je je toch in een andere wereld waant? Breng dan eens een bezoekje aan Landgoed Duin & Kruidberg, waar je overigens voor veel meer terechtkunt dan een overnachting.





Bent u ook zo toe aan privé wellness in uw tuin? Zodat u elke drukke dag kunt afsluiten in een jacuzzi of zwemspas?

Dan zal een bezoek aan onze prachtige showroom u zeker inspireren. Ons assortiment bevat luxe baden die passen bij elke levensstijl.

Bellagio Spa's staat voor kwaliteit spa's, juiste service en goede garantie.

**Wij zien u graag op:
Meer en Duin 44
2163HC Lisse
0252-349929
info@bellagiospas.nl
www.bellagio-spas.nl**



Heemstede Centrum heeft het allemaal

Gezellig Heemstede

De levendigheid in Heemstede Centrum is teruggekeerd. Het eerste evenement, de Jaarmarkt, heeft plaatsgevonden op zondag 29 augustus. 180 kramen, diverse acts, vele kinderactiviteiten en muziek maakten het tot een heel gezellige dag met heel veel bezoekers. De lichte motregen, die er helaas toch viel, deed daar geen enkele afbreuk aan. Zo'n zeventig ondernemers uit de winkelstraat vulden een kraam met kleding, schoenen, etenswaren, wijnen, schoolspullen en interieurartikelen.

De Centrummanager Winkelcentrum Heemstede

Een van de plannen van de nieuwe organisatievorm van Winkelcentrum Heemstede, de BIZ (Bedrijven Investeringszone) waarin alle winkels en bedrijven verenigd zijn, is het aanstellen van een Centrummanager. Vier ondernemers uit de straat hebben in een zorgvuldige selectieprocedure uit zeventien kandidaten Bas de Jong gekozen als nieuwe Centrummanager.



Bas de Jong, Centrummanager Winkelcentrum Heemstede

Bas heeft in het toerisme en bij Koninklijke Horeca Nederland ruime ervaring in het verbinden van ondernemers en organiseren van activiteiten. En dat is wat hij ook gaat doen voor Winkelcentrum Heemstede. Tot zijn belangrijkste taken horen het professionaliseren van de marketing en promotie en het coördineren van nieuwe eigentijdse evenementen. Hierbij staat het samenwerken met de winkeliers in

de straat centraal. Samen met een vaste groep van ambassadeurs van het winkelcentrum zal hij steeds wisselende commissies samenstellen met diverse winkeliers om events of andere projecten te organiseren. Het doel is meer klanten naar Heemstede trekken, die langer blijven en meer besteden.

Nieuwe bedrijven

Er zijn nieuwe bedrijven geopend en er komen nog meer bij. Opvallend is de uitbreiding van het aantal horecazaken met terras. Maar liefst vijf nieuwe horecabedrijven met een divers aanbod hebben zich gevestigd. Het centrum kent nu een grote variëteit aan restaurants om lekkere koffie te drinken, een terrasje te pikken, te lunchen of te dineren. Je hoeft echt niet meer naar Haarlem.

De unieke schoenen- en modezaken en woninginrichters draaien gelukkig weer op volle toeren. Ook in die branches hebben zich nieuwe winkels gevestigd en komen er nog bij.

Het is onze grote wens dat alle mooie winkels in Heemstede Centrum, ondanks de door corona opgelopen schade, overleven. Blijf ons alsjeblieft trouw. Want Heemstede heeft het allemaal!

Najaar en winter in Heemstede

Vanaf oktober zal de kerstverlichting voor meer sfeer en licht in de straat zorgen. De Centrummanager denkt samen met ondernemers al na over activiteiten in november en december. Eerst is er Black Friday op 26 november waar vele winkels mooie aanbiedingen hebben. Sinterklaas is dan al in het land en zal het Sinterklaaspaleis (27 en 28 november) bezoeken met zijn Pieten. Daarna is op 19 december het Kerstevent (save the date!). Het is de bedoeling dat er een Kerstevent 2.0 komt.

Het laatste nieuws over Winkelcentrum Heemstede, Raadhuisstraat & Binnenweg vind je op Facebook, Raadhuisstraat&Binnenweg en op de vernieuwde website www.wch.nl. Op de website kun je je aanmelden voor de nieuwsbrief, waarin je op de hoogte wordt gehouden van diverse activiteiten en nieuwtjes van ons Winkelcentrum Heemstede.

Welkom terug!

Het nieuwe seizoen in Theater De Luifel en De Oude Kerk is weer begonnen! We zijn blij dat wij je weer mogen verwelkomen bij onze voorstellingen en concerten. Er zijn veel vragen over het programma gesteld, dus voor ons is dit ook een belangrijk en mooi moment!

Alle voorstellingen en concerten tot en met oktober staan op onze site. Zo blijven we flexibel als de huidige coronamaatregelen opnieuw veranderen. Binnenkort hopen we ook het programma van november en december met je te delen.

Door de geldende coronaregels mogen wij op twee derde van de zaalcapaciteit bezoekers ontvangen. Dat is heel prettig natuurlijk, maar dat brengt wel de voorwaarde met zich mee om de bezoekers bij binnenkomst te controleren op een testbewijs, vaccinatiebewijs of herstelbewijs. Houd daar graag rekening mee!

Naast deze beperkende maatregelen hebben wij vooral veel zin om je weer te zien en te verrassen met mooie, ontroerende, grappige en inspirerende voorstellingen en concerten!

Wij verheugen ons op je komst!

Wil je op de hoogte blijven van ons programma? Abonneer je dan op onze nieuwsbrief. Ga naar www.podiaheemstede.nl en klik op 'Aanmelden nieuwsbrief'.

De online kaartverkoop is gestart op donderdag 26 augustus 2021. Je kunt tickets bestellen via www.podiaheemstede.nl. Omdat er dit seizoen geen brochure wordt uitgebracht, verzoeken wij je via de website je keuze aan te geven. Wij houden je gedurende het seizoen op de hoogte van de aanpassingen in het programma.



De Oude Kerk
Wilhelminaplein
2103 GS Heemstede

Theater De Luifel
Herenweg 96
2101 MP Heemstede

www.podiaheemstede.nl

VRIJDAG 10 SEPTEMBER - CABARET



Maartje & Kine - Speelbeesten
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZATERDAG 18 SEPTEMBER - CABARET



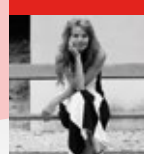
Veldhuis & Kemper - Hou dat vast (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 21,00

ZATERDAG 25 SEPTEMBER - CABARET



Dolf Jansen - Het Jansen Vaccin (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

VRIJDAG 1 OKTOBER - JAZZ



Carmen Gomes Sings Ray Charles - Unchain my heart
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

VRIJDAG 8 OKTOBER - CABARET



Glodi Lugung - Ze bedoelen het goed (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 16,50

ZATERDAG 9 OKTOBER - CABARET



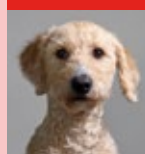
Eric Vloeimans & Will Holshouser - Two for the road
Oude Kerk • aanvang 20:15 uur • entree € 22,50

VRIJDAG 15 OKTOBER - THEATER & MUZIEK



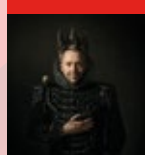
Joost Spijkers - Hotel Spijkers
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 20,00

ZATERDAG 16 OKTOBER - CABARET



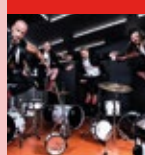
Henry van Loon - Jannie The Show Dog (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 19,00

WOENSDAG 20 OKTOBER - CABARET



Richard Groenendijk - Voor iedereen beter (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 23,00

VRIJDAG 22 OKTOBER - MUZIEK



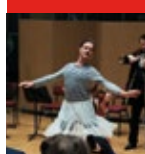
Percossa - Unplugged
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 21,00

ZATERDAG 23 OKTOBER - CABARET



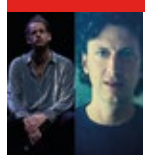
Youp van 't Hek - De Laatste Ronde (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 22,00

ZONDAG 24 OKTOBER - JEUGD 5+



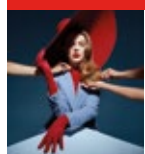
De Kleren van de Keizer - Vespucci Kwartet met acteur Steef Hupkes
Theater De Luifel • aanvang 15:00 uur • entree € 15,00

VRIJDAG 29 OKTOBER - CABARET



Patrick Laureij / Merijn Scholten - Dubbelprogramma (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 18,50

ZATERDAG 30 OKTOBER - CABARET



Lisa Oostermann - Met z'n allen (try-out)
Theater De Luifel • aanvang 20:15 uur • entree € 16,50

Een vrijwilliger van de

Klussendienst van WIJ Heemstede

komt bij een dame van 82 jaar thuis om haar te helpen met een lekkende kraan. Ze drinken

samen een kopje koffie en de dame geniet zichtbaar van zijn bezoek. "Komt u volgende week weer?" vraagt ze als

de kraan gemaakt is en de vrijwilliger wil vertrekken.

Voor hem is dit een signaal dat deze dame behoefte heeft aan gezelschap; iets waar hij extra alert op

is sinds hij een training over eenzaamheid

heeft gevolgd.

Achter de Voordeur

Een project tegen eenzaamheid



V.l.n.r.: Muriel Liket, Lineke Kok, Marja Verlijdsdonk, Tineke Goedendorp, Peter Latour, Anneke Tros, Ineke de Jonge (niet op de foto: Katinka Verdonk)

Door het verlies van een partner, van vrienden en het afnemen van mobiliteit kan eenzaamheid toenemen. De coronacrisis heeft dit helaas versterkt, waardoor veel ouderen een sociaal netwerk missen. In januari 2021 is WIJ Heemstede het project Achter de Voordeur gestart om eenzaamheid vroeger te signaleren en met de bestaande dienstverlening meer passende hulp te bieden. Hierdoor kan er preventief of eerder contact zijn met ouderen die eenzaamheid ervaren.

Na zijn bezoek aan de oudere dame bespreekt de vrijwilliger met zijn coördinator dat zij mogelijk baat kan hebben bij de dienstverlening van WIJ Heemstede. Hierdoor kan een andere vrijwilliger de dame thuis bezoeken en het delicate onderwerp eenzaamheid ter sprake brengen. Uit dit gesprek blijkt inderdaad dat de dame amper de deur uitkomt sinds haar man een paar jaar geleden is overleden. Ze mist hun museumbezoekjes en het samen koffiedrinken op een terras. De vrijwilliger bespreekt met haar wat WIJ Heemstede kan doen voor ouderen. Een groepsuitje met de KO-Bus spreekt de dame erg aan. Zo kan ze met een groep mensen alsnog mooie plekken gaan bezoeken in de regio.

Over Achter de Voordeur

Met behulp van subsidie van ZonMW heeft WIJ Heemstede het project Achter de Voordeur kunnen starten. Een adviesraad van vijf ervaren vrijwilligers geeft het project mede vorm. Projectleider Ineke de Jonge vertelt: "Er zijn het afgelopen half jaar flink wat stappen gezet. Vele vrijwilligers volgden een online training over eenzaamheid. De signalen van eenzaamheid zijn soms erg subtiel, dus we merken dat de vrijwilligers blij zijn om meer handvaten te hebben waarmee zij het gesprek kunnen aangaan. Ook heeft Anja Machielse, Bijzonder Hoogleraar Empowerment van Kwetsbare Ouderen, een online lezing gegeven waar ruim tachtig mensen, vrijwilligers en beroepskrachten van heel diverse organisaties, aan hebben deelgenomen."

"Waar we erg trots op zijn, is een bijzondere pilot waarbij WIJ Heemstede en twee buurtteams van thuiszorgorganisatie Zorgbalans samen optrekken in het signaleren van eenzaamheid. De mensen van Zorgbalans komen bij mensen thuis om zorg te verlenen en hebben zelf niet de tijd om iets te doen met signalen die wijzen op eenzaamheid. Vervolgens kan WIJ Heemstede de sociale kant oppakken en het gesprek aangaan. Afhankelijk daarvan wordt naar een passende 'oplossing' gezocht. Dat kan variëren van een wekelijks bezoek aan huis van een vrijwilliger of iemand introduceren bij een van de vele ontmoetingsactiviteiten, dus dat is een hele mooie samenwerking. Naast de gemeente zijn we ook met andere partners in nauw contact, zoals Kennemerhart en Humanitas, want samen kunnen we een hoop bereiken."

Meer informatie?

Heeft u vragen over ouder worden, eenzaamheid of het Project Achter de Voordeur? Of misschien wilt u zelf wel vrijwilligerswerk doen waarmee u iets voor ouderen kunt betekenen? Neem dan contact op met WIJ Heemstede op locatie Plein1, (023) 528 85 10.

Fotografie en tekst: Wiebrig Krakau



Herenweg 96
2101 MP Heemstede
www.wijheemstede.nl
info@wijheemstede.nl
(023) 548 38 28



Carlieke te Beest & Jochem Zielstra

Heemstede waterproof maken

Als je onder de douche staat, verdwijnt het overtollige water naar de afvoer. Tijdens een regenbui stroomt het water weg via putten in de straat. Dat vinden we in Nederland allemaal heel normaal, we denken er nauwelijks over na. Toch komt er heel wat kijken bij waterbeheer, zeker nu door de klimaatverandering het weer steeds extremer wordt. Voor de gemeente Heemstede is toekomstbestendig waterbeheer dan ook een belangrijk thema.

Sinds de komst van het riolsysteem is de volksgezondheid met sprongen vooruitgegaan. Doordat allerlei soorten afval niet meer in het oppervlaktewater terecht komen, maar worden afgevoerd en gezuiverd, is een groot aantal nare ziektes uit Nederland verdwenen. "Nog altijd staat volksgezondheid op nummer 1 als het gaat om waterbeheer", vertellen Carlieke te Beest, bij de gemeente Heemstede verantwoordelijk voor beleid, strategie en projectleiding op het gebied van waterbeheer, en projectmedewerker Jochem Zielstra, die de werkvoorbereiding en het beheer voor zijn rekening neemt. "Naast kwaliteit is duurzaamheid een belangrijk thema geworden."

Oplossingen vinden

Hier en daar zijn er nog overstorten die, als het heel hard regent, afvalwater lozen op het oppervlaktewater. "Riooloverstorten beïnvloeden de kwaliteit van het oppervlaktewater. Gelukkig wordt deze invloed steeds minder omdat we daarvoor andere oplossingen hebben gevonden, zoals ondergrondse kelders om vuil water op te vangen." Ook het scheiden van afvalwater draagt belangrijk bij aan de waterkwaliteit. "Vroeger kwam al het afvalwater – van huishoudens en regenwater – in de zuivering terecht. Regenwater hoeft echter niet gezuiverd te worden. Daarom leggen we bij nieuwbouw en renovatie een hemelwaterriool aan, zodat het regenwater naar de sloot kan worden afgevoerd."

De afgelopen vijftien tot twintig jaar heeft de gemeente Heemstede veel geïnvesteerd in het rioolstelsel om het klimaatbestendig te maken. "Dat doen we bijvoorbeeld door buizen met een grotere diameter te gebruiken en knelpunten in de waterafvoer op te lossen." De recente

wateroverlast heeft aangetoond dat deze maatregelen hard nodig zijn. "De extremen die we nu meemaken, had het KNMI pas voor over vijftien tot twintig jaar voorspeld. Gelukkig zijn wij op tijd begonnen met vernieuwing en verbetering."

Op dit moment wordt het riool onder de Heemstede Dreef vernieuwd. "Uit een reguliere inspectie bleek dat de kwaliteit achteruitging. Deze hoofdader in ons rioolstelsel moet goed blijven functioneren. De Dreef is een drukke verkeersweg en er staat een bijzondere bomenverzameling op. Daarom kiezen we ervoor de bestaande buis aan de binnenkant te 'relinen'. Via de putten wordt een soort kous van kunststofvezel uitgerold die de buis versterkt en lang meegaat. Op deze manier blijft de overlast voor de omgeving beperkt."

Water tijdelijk opvangen

Op basis van de nieuwe klimaatscenario's treft Heemstede nog meer maatregelen. "We onderzoeken de mogelijkheden om bij extreme regenval het water tijdelijk op te vangen in de openbare ruimte, zodat het water niet de huizen inloopt. Zo kan een speelterrein of een plantsoen als tijdelijke waterberging dienstdoen. Door straatprofielen anders in te richten, kunnen we het water gericht laten wegstromen naar een veilige plek." Naast wateroverlast, speelt ook hitte een rol. "Door middel van groen kun je hittestress opvangen, ook daarvoor zoeken we naar slimme oplossingen." Het beleid, de plannen en oplossingen om de gemeente 'waterproof' te maken, worden vastgelegd in een strategisch plan. "Dat is geen statisch stuk. De situatie verandert steeds en daar spelen we op in."

Waterbeheer wordt steeds technischer, weten Carlieke en Jochem. "Zo heeft ieder gemaal een computer waarmee we gegevens verzamelen en op afstand, via de laptop, de situatie kunnen monitoren. Daardoor kunnen we bij calamiteiten snel ingrijpen en beschikken we tegelijkertijd over data voor onderhoud en beheer. Ook de grondwaterstand wordt continu gemeten. We analyseren trends en vertalen deze naar toekomstbestendig beleid. Via de neerslagradar zien we precies hoeveel neerslag waar is gevallen. Waar overlast ontstaat, zoeken we naar de oorzaak en de oplossing. Zo houden we steeds een vinger aan de pols."

Alles in huis

De gemeente Heemstede heeft de kennis die nodig is voor het waterbeheer allemaal zelf in huis. "Veel van ons werk speelt zich af buiten het gezichtsveld van onze inwoners. Maar op het moment dat er iets fout gaat, hebben we er wel allemaal last van. Dan is het belangrijk om snel te kunnen schakelen. Binnen ons team kan dat." Dat Carlieke als vrouw in deze technische wereld opereert, was voor sommigen 'wel even wennen'. "Maar als je vanuit kennis en kunde antwoord kunt geven op vragen, is het al snel goed. Je ziet steeds meer vrouwen in de techniek. Dat is een mooie ontwikkeling."





De voordelen van webshoplocatie.nl

Veel startende ondernemers en webshops werken vanuit huis, maar op een gegeven moment stapelen de dozen zich op en is het tijd om het bedrijf naar een hoger niveau te tillen. Bij webshoplocatie.nl op de woonboulevard Cruquius kun je als zelfstandig ondernemer een bedrijfsruimte huren die past bij jouw behoeften. Of je nu een flexplek wil met een opslagruimte of een eigen kantoorruimte.

Mede-eigenaar Jan Enzler begon eind 2018 met webshoplocatie.nl. "Ik heb zelf een aantal webshops gehad en verhuurd vastgoed. In die tijd ben ik erachter gekomen dat er vrijwel geen panden waren waar alles onder één dak zat, dus van opslagruimte tot studio en pakketdiensten. Zo was het idee voor webshoplocatie.nl geboren. Het bedrijfspand deel je met andere ondernemers, waardoor je op gemeenschappelijke zaken kunt besparen."

Unieke combinatie

Webshoplocatie.nl biedt onder andere een unieke combinatie aan van werkplek en opslag. "Heel fijn voor webshopeigenaren, want je kunt natuurlijk niet zonder opslagruimte! Hierdoor kunnen de dozen en inpakspullen veilig opgeborgen worden in een opslag, waartoe je 24/7 toegang hebt. De groottes van de opslagruimten variëren van 1 m² tot 60 m², dus er is genoeg keuze. Verder heb je een studio tot je beschikking voor foto- en videografie. Kortom: echt alles wat je nodig hebt om een professionele webshop te runnen."

Gedeelde kosten

Pakketten ontvang je in een elektronische dropbox. Je krijgt bericht zodra je iets hebt ontvangen, dus aanwezig zijn is niet nodig. "Maar ook het verzenden van pakketten gaat gemakkelijk. Je zet jouw pakketten klaar, elke dag komen de pakketdiensten langs om alles op te halen. Het voordeel is dat je de kosten met de andere huurders deelt, waardoor deze lager uitvallen per persoon."

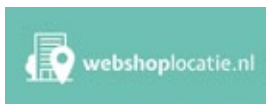
Het scheelt niet alleen geld, maar ook tijd. "De tijd die je overhoudt, kun je weer in je bedrijf steken. We zien dat bedrijven die hier een opslag huren, binnen één tot drie maanden al moeten opschalen naar een grotere ruimte."

Verschillende ruimtes

Naast opslag- en kantoorruimtes, biedt webshoplocatie.nl ook flexplekken en kantoren die niet alleen zijn bedoeld voor webshops. "Je werkt in een gezamenlijke ruimte, waardoor je gelijk je netwerk uitbreidt. Uiteraard kun je rustig telefoneren in de aparte belkamers. Verder kun je gebruikmaken van supersnel internet en andere faciliteiten, zoals de koffiemachine, vergaderruimte en afvalverwerking. Je huurt een flexplek al vanaf € 1,- per dag."

Behoeft meer privacy? Dan kun je kiezen voor FLEX+, waarbij je een dag- en tijdgebonden werkplek hebt die meer privacy biedt dan de standaard flexplek. "Als je voor een kantoor kiest, heb je natuurlijk een eigen afsluitbare ruimte, waarin je gewoon je spullen kunt laten liggen."

Meer weten over de mogelijkheden? Plan een vrijblijvende bezichtiging in via www.webshoplocatie.nl. "Pas als je het ziet, snap je écht hoe het werkt en hoe groot de voordelen zijn!"



Cruquiuszoom 51
2142 EW Cruquius
www.webshoplocatie.nl

/ BEN JIJ VERKOCHT?

Hét verschil

/ gewoon. altijd goed. Dat kun je van ons verwachten. Wij zijn een familie-makelaarskantoor, waardoor lange termijnwerk in ons dna zit. Wij leveren altijd de beste kwaliteit, tegen een normale vergoeding, zodat je later weer bij ons terugkomt. En dat vinden wij heel gewoon. Dat doen we namelijk al sinds 1948. Geen massa-werk, maar de tijd nemen. En natuurlijk ver voorop blijven lopen in de markt. De toekomst begint vandaag.

Specialist op het gebied van marketing

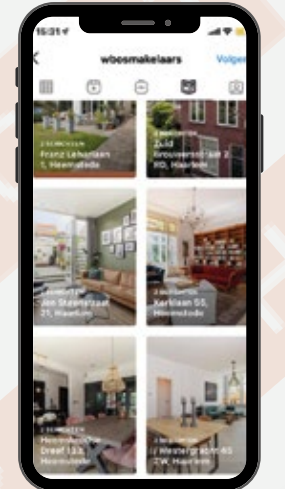
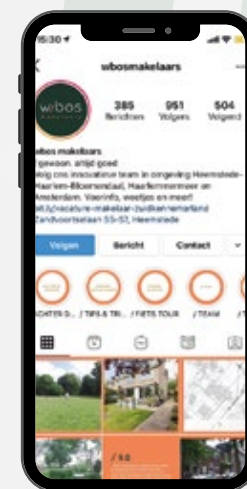
Tijden veranderen, wij veranderen altijd mee. Voor jou, onze cliënt. Zo weten we zeker dat wij de beste zijn in ons vak en jij daarvan profiteert. Want naast makelaar zijn wij marketeer. Online en offline. Dag en nacht. Want of jouw koper zich nu op de Binnenweg, in Amsterdam of Tokio bevindt, als jouw woning bij diegene past, komt het daar onbetwist terecht. Dat komt door onze ijzersterke marketing, welke we feilloos combineren met data. Een sterk staaltje werk, daar schakel je ons voor in. Heel gewoon en toch bijzonder.

Leuk weetje!

COMING SOON

VESTING
HAARLEMMERMEER
w/bos
makelaars

Neem een kijkje op onze Instagram!



Ga het gesprek aan!

Eerst kopen en dan verkopen, of toch liever andersom? Laten we gewoon het gesprek aan gaan. En wat het ook wordt, bij ons weet je dat het goed komt. In de verkoop zorgen we dat het beste resultaat bereiken, zodat je dit doorvertelt aan jouw burens. En bij de aankoop zitten we boven op de markt, zodat die droomwoning jou haast niet meer kan ontglippen. Een gesprek kost niets, maar levert je altijd iets op. Contact jij ons team?

NIEUWSGIERIG?

Lees meer over ons op:
www.wbosmakelaars.nl

w/bos
makelaars

Antoon Poelgeest uw pakketbezorger

Business Post



Business Post



Business Post Kennemerland is een bedrijf van sociale onderneming Paswerk.
Wij bieden werk aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.