

Dorpspraak

Een uitgave van de Vereniging Dorpsraad Muiderberg, in samenwerking met de plaatselijke ondernemers van de Dorpsstraat en omgeving.



DORPSSTRAAT IN DE KIJKER

In deze eerste nieuwseditie van de Dorpspraak leest u nieuws over de Dorpsstraat in Muiderberg, de winkeliers en ondernemers in en rond de Dorpsstraat en nieuwsitems van de Dorpsraad Muiderberg. In deze feestelijke decemberkrant wordt u geïnformeerd over de komende Dorpsstraatplannen om deze mooier en bruisender te maken. Natuurlijk mogen aanbiedingen en acties van onze winkeliers ook niet ontbreken.

Waarom deze krant?

Waarom deze krant? Wat is er nu eigenlijk bijzonder aan Muiderberg? Staat daar de tijd niet stil? De kleinste kern van Gooise Meren komt in deze krant verrassend voor de dag. Hoe? Door de winkeliers en de ondernemers aan het woord te laten. Ze vertellen niet alleen wat ze verkopen, maar ook wie ze zijn. Een blik op de wereld van de mens achter de ondernemer en een kijkje achter de schermen in de Muiderbergse kern. Je komt tot de ontdekking, dat de kwaliteit van de producten en diensten bijzonder is en dat de winkeliers meer één geheel vormen dan je denkt.

Het ademt de passie om er samen iets van te maken. Precies wat de Dorpsraad van Muiderberg beoogt: samen sterk. Dus deze unieke krant is tot stand gekomen als een samenwerkingsproject van de vereniging Dorpsraad Muiderberg en de winkeliers en ondernemers. Ons advies: bewaar deze unieke krant en laat je inspireren.

Miranda Melger
Bestuurslid Dorpsraad Muiderberg

INHOUDSOPGAVE

- 01 Waarom deze krant?
- 02 Dorpsstraat nieuws
- 03 Herbergh de Echo
- 04 Vlaanderen Makelaardij
- 05 De Banier Snackstation
- 06 Slagerij Dalmulder
- 07 C.D. de Haan B.V.
- 08 Verswinkel Oudshoorn
- 09 Harry Bakker Saxofoons
- 10 SPAR
- 11 Quarz
- 12 Bloemenhandel Dennis van Schie
- 13 Fish/Ha-Long/Rita's Kaas
- 14 Mooi Muiderberg
- 15 Bakkerij Tetteroo
- 16 Vereniging Dorpsraad Muiderberg



Vereniging Dorpsraad Muiderberg

De Dorpsraad wenst u fijne Kerstdagen en een gelukkig Nieuwjaar. Dat ons leuke dorp ook in 2018 leuk mag blijven.



DORPSSTRAAT

Het winkelhart van Muiderberg

2

De Kerstverlichting in de Dorpsstraat is terug van weggeweest. Door een gezamenlijke inspanning van de Dorpsraad, ondernemers en bewoners ligt de enige straat van ons dorp er weer badend in het licht bij. Vorig jaar ontbrak de verlichting omdat alles stuk en versleten was. De nieuw aangeschafte bedrading met led lampjes is met behulp van vele handen aan de bestaande ornamenten bevestigd. Mark de Haan van Gana Installatiebureau zorgde er met zijn expertise voor, dat de lampjes ook daadwerkelijk gingen branden. Het is een feest om naar te kijken en talloze inwoners hebben al enthousiast gereageerd.

Maar dit is nog niet alles. Dankzij de heren van de vrijwillige brandweer en opnieuw Mark de Haan staat een reusachtige kerstboom (een spar) overeind bij de Spar. Deze is gesponsord door Sierk Vojacek van Herbergh de Echo. Het is geen gewone kerstboom, maar een wenskerstboom. Iedereen mag een wens of herinnering in de boom hangen. Het kan een bal zijn, een zelf gemaakt kaartje of iets dergelijks. Wie versiering, een lichtje of kerstballen over heeft, kan deze inleveren bij slagerij Dalmulder. Fred Dalmulder zorgt ervoor, dat deze voorwerpen in de boom terecht komen. Nog leuker is zelf ophangen.

Hiermee is de revitalisering van de Dorpsstraat nog niet voltooid. In het voorjaar van 2018 komen er nieuwe planten in de plantenbakken. Deze worden eenmalig aangeboden door de gemeente. Het onderhoud gaat gebeuren door de winkeliers en bewoners van de Dorpsstraat zelf. De stenen bakken zelf worden ook opgekalefaterd. Ze worden schoon gespoten en geschilderd met een grijze/zwarte impregneerverf. Dit gaan de winkeliers en ondernemers samen met het klussteam doen. Ook wordt nagedacht over bloemkorven aan de lantaarnpalen. Kortom, het wordt steeds leuker om in onze eigen winkelstraat de dagelijkse boodschappen te doen.



Oh, denneboom. Oh, denneboom. Wat zijn je takken wonderschoon. Ik heb je laatst in 't bos zien staan. Toen zaten er nog geen kaarsjes aan. Oh, denneboom. Oh, denneboom. Wat zijn je takken wonder-schoon.



COLOFON

Deze 1e editie van de Dorpspraat is een uitgave van de Vereniging Dorpsraad Muiderberg in samenwerking met de winkeliers & ondernemers van de Dorpsstraat en omliggende omgeving in Muiderberg.

REDACTIE & ONTWERP
Miranda Melger

VOOR VRAGEN MAIL NAAR:
mirandamelger@dorpsraad-muiderberg.nl

Het is niet toegestaan om foto's, teksten of het ontwerp te gebruiken zonder toestemming van de uitgever.

Voor het overnemen, opslaan en verspreiden van (delen van) de inhoud en gebruik van de vormgeving, op welke wijze dan ook, dient u vooraf schriftelijke toestemming te hebben verkregen van de uitgever.

SIERK VOJACEK VERTELT OVER HET NIEUWE CONCEPT....

Sinds wanneer ben je eigenaar van De Echo?

Ik ben 3 jaar geleden gestart met investeren in De Echo. Christophe was de chef-kok, en met zijn team is hij gestart met het realiseren van restaurant De Echo. Al vrij snel heeft hij met zijn team een succesvol restaurant gecreëerd, waar op hoog niveau werd gekookt en een vaste klantenkring ontstond. Helaas moest Christophe een operatie ondergaan en het werd al snel duidelijk dat hij voor langere tijd uit de running zou zijn. Ik moest mij snel beraden op de toekomst van het restaurant en heb uiteindelijk deze situatie aangegrepen om een nieuw concept neer te zetten. Ik heb tijdelijk de dagelijkse leiding op mij genomen en gedurende de zomer in samenwerking met diverse gast-chef-koks uit diverse landen, het nieuwe concept ontwikkeld. Dat werd werelds koken, ‘tasting the world without travelling’

Kun je daar meer over vertellen?

Als ik de invulling van het concept zou moeten omschrijven: het is een all-day-dining concept waar met verse producten wordt gekookt en dat een centrale plek in het dorp inneemt. De Herbergh is er derhalve voor iedereen en wij koken de klassieke gerechten uit alle delen van de wereld: de beste hamburger uit Amerika tot aan biefstuk met frites uit Frankrijk, authentieke Italiaanse pizza’s, diverse Aziatische specialiteiten en Zwitserse kaasfondue.

Wij serveren een breed spectrum aan mooie gerechten. Wij hebben een vaste bistrokaart, waar ook gerechten op staan die bij ons zijn af te halen of door ons worden thuisbezorgd. Na het introduceren hiervan bleek Muiderberg hier erg enthousiast over te zijn, met name de pizza’s uit onze speciale pizzaoven blijken een groot succes!

In het restaurant hebben wij de themagerechten op de borden staan, zo hebben wij in de maand december kaasfondue als speciaal gerecht. In januari zal hier weer een andere werelds thema centraal staan. Wij bieden ook altijd een verrassingsmenu aan. Bij ons in de Herbergh is alles mogelijk, behalve slapen :).

Feitelijk is de Herbergh de centrale plek in het dorp waar je je verjaardag kunt vieren, er vergaderingen zijn, en je je kinderfeestje kunt vieren.

Wat je ook wil organiseren, bij Herbergh de Echo denken wij graag met je mee en staat ons team klaar om invulling te geven aan je wensen.

Ook hebben wij een lokale chef die op maandag voor ons kookt, Bas Balledux. Hij stelt iedere week een heerlijk driegan-genmenu samen, een soort table d’hôte waar men aanschuift en geniet van wat Bas op tafel zet.

Hoe is dit idee ontstaan?

Ik kom voor zaken veel in Engeland. In de kleine dorpjes vind je van die typisch Engelse pubs. Als je binnenkomt is meteen duidelijk dat links een hamburger of fish & chips kunt eten en rechts gedekt met wit tafellaken van de menukaart kunt kiezen. Buiten op het terras is er koffie met appelgebak verkrijgbaar. Dit concept heeft mij altijd erg aangesproken. Toen de situatie zich voordeed van de zomer dat ik als investeerder moest inspelen op het feit dat mijn chef-kok voor lange tijd uitviel kwam dit concept direct bij mij op.

Hoe ging je van idee naar uitvoering??

In eerste instantie wil ik met dit nieuwe concept en de centrale plek die wij letterlijk in het dorp innemen ervoor zorgen dat wij voor iedereen in Muiderberg iets te bieden hebben. Van jong tot oud, van families tot alleenstaanden en voor ieder budget. Om het concept neer te zetten ben ik tegelijkertijd gestart om hiervoor een goed team samen te stellen. Ik prijs mezelf gelukkig dat ik Daan en Monika heb leren kennen, zij werden al vrij snel het gezicht van de Herbergh.

Wij hebben, na een aantal maanden proefdraaien, de keukens goed op orde en zijn trots op wat wij aanbieden en het team wat klaar staat om de gasten te ontvangen. Wij prijzen ons gelukkig dat wij al een breed publiek verwelkomen, van ondernemers die ’s morgens hun zaken willen bespreken, zzp-ers die met hun laptop komen werken en de bankdirecteur die hier zijn zakenlunch heeft. Het is ook leuk om te zien dat wij zoveel jonge gezinnen met kinderen mogen verwelkomen. Het is ons gelukt om in zes maanden tijd met een nieuw team het concept neer te zetten en daar ben ik best trots op.

Hoe doen jullie de inkoop van jullie producten?

Op initiatief van onze chef-kok Jerge, zijn wij lokaal gaan inkopen. Hij is met slager Fred Dalmulder, Raymond van den Bosch van de SPAR en groenteboer Frank Oudshoorn gaan praten om invulling te geven aan de ingrediënten van onze wereldse menukaart. Het principe ‘think global, act local’ wordt door mij volledig ondersteund. Nu is er wekelijks, bij een kop koffie, contact tussen de keukenbrigade en de slager en de groenteboer. We hebben zelfs de sleutel van de groenteboer, voor als we bijvoorbeeld ’s avonds een citroen zijn vergeten.

Zijn jullie met kerst open? Kunnen we een mooi diner verwachten?

Ja, we zijn gewoon op eerste en tweede kerstdag open. We serveren een drie- tot vijfgangendiner. Hier moet je wel voor reserveren. Daarnaast bezorgen we ook met de kerst. Ben je met z’n tweetjes of slecht ter been, dan brengen we het eten gewoon bij je thuis. Het is wel handig om dit enige tijd van tevoren te reserveren.

Wat betekent kerst voor jou?

Misschien omvat kerst wel wat we hier met de Herbergh willen. Gezelligheid, iedereen tezamen op een plek waar je je problemen even kunt vergeten en gewoon met elkaar een hapje kunt eten.

Welke kerstgedachte zou je willen meegeven?

Dat men in Nederland minder zou moeten klagen. Ik zit de helft van de tijd in een land waar men de armoedegrens net ontstegen is. Daar hoor je zelden iemand klagen. Hier in Nederland leven we in weelde en klagen we veel. De tolerantie naar de medemens is zo laag geworden, dat vind ik jammer. Ik zou willen meegeven: relax en geniet wat meer. Kijk naar wat je hebt en niet naar wat er ontbreekt. Bij Herbergh de Echo ontbreekt ’t je in ieder geval aan niks dus kom gezellig bij ons langs om dat te ervaren!

Herbergh De Echo
Graaf Florislaan 2,
1399 VL Muiderberg

tel: 0294 263 997



v.l.n.r.: Jerge van Niel, Tim v.d. Kolk, Monika v.d. Meer, Sierk Vojacek, Daan v.d. Berg

DAAN VAN DEN BERG & MONIKA VAN DER MEER – BEDRIJFSLEIDERS Hoe zijn jullie bij De Echo gekomen?

Daan: We zijn begonnen met een keer een avondje te helpen en nog een avondje werken. Sierk vertelde ons vol enthousiasme over de nieuwe plannen voor De Echo. Voor we het wisten zaten we er vol in.

Wat is jullie achtergrond?

Daan: ik ben zelfstandig ondernemer en geef trainingen aan bedrijven op het gebied van communicatie en leiderschap.
Monika: ik ben al 19 jaar orthodontist-assistente. Ik vond het werken in Herbergh de Echo zo leuk dat ik mijn baan heb opgezegd en mij hierop richt. Een fantastische uitdaging, waar ik graag aan bijdraag.

Hoe zien jullie de nieuwe plannen voor De Echo?

Daan: Het moet een soort centrale plek worden, een herberg. We willen dat gevoel en die beleving proberen neer te zetten. Het is een mooie missie, waar we in geloven. Dat begint zo langzamerhand te komen.

Hebben jullie zelf nog bepaalde ideeën die hieraan kunnen bijdragen?

Wat we merken, is dat de beleving heel belangrijk is voor mensen. Ik denk dat de laagdrempeligheid hier, de echte gastvrijheid en het welkom voelen, wij daar wel belangrijk in zijn geweest en ook gaan zijn. We komen uit Muiderberg en kennen veel mensen: van voetbal, hockey en paardrijden. Het is leuk voor onze klanten om een bekend gezicht te zien.

Is dit ook wat jullie aan jullie personeel meegeven? Kun je leren om gastvrij te zijn?

Monika: Jazeker! Je kunt het al zien bij het aannemen van het personeel. Hoe ga je om met lastige vragen van klanten, moeilijke situaties, wat voor moeite wil je doen om het klanten naar de zin te maken? Geef je snel op, of probeer je er het beste uit te halen? We geven iedereen de ruimte om zichzelf te kunnen zijn. Ik denk dat dat ook onze kracht is. Het overbrengen van deze overtuiging naar personeel is zeker onderdeel van onze uitdaging.
Daan: Ik denk dat als personeel ziet en voelt hoe wij het doen, ze het overnemen. In de zomer hadden wij veel jonge mensen uit het dorp die wij hebben aangestuurd. Nu zijn wij met een wat kleiner team, waarvan ik voel dat iedereen intrinsiek gemotiveerd is met échte betrokkenheid en wil om hier een succes van te maken.

Hoe denken jullie dat de nieuwe plannen zullen uitpakken?

We hebben de verandering van De Echo waar het gastronomisch genieten was, naar een herberg waar je je thuis kunt voelen en waar iedereen terecht kan. Dit heeft na tuurlijk tijd nodig. We kregen best wat vragen van mensen, omdat dit niet helemaal duidelijk was. Het is ook onze taak om datgene wat we willen bereiken naar het dorp te vertalen. Communicatie is heel daarin heel belangrijk

We staan ook open voor initiatieven om hier iets te organiseren. Zoals de pub-quiz, die nu één keer in de maand plaatsvindt. Dan is het vol en is iedereen enthousiast. Ook voor de jeugd van Muiderberg misschien, hoe leuk is het om in de bovenzaal een game-avond te houden. We krijgen nu ook steeds meer jonge mensen die bij ons afspreken om een gezellig een drankje te drinken.

Wordt 2018 het jaar van Herbergh de Echo?

Daan: Ja, maar dan moet iedereen wel zien, weten en snappen wat Herbergh de Echo is! Gezelligheid en gewoon jezelf kunnen zijn,
Monika: En gasten naar huis gaan en zeggen “dit was echt een leuke avond en nog lekker gegeten ook”.

“KERSTMIS IS IN
MUIDERBERG
EIGENLIJK
HETZEELFDE
ALS IEDERE DAG:
GUN ELKAAR HET
GOEDE EN MAAK
ER SAMEN
WAT MOOIS VAN”



ERIK PIETER VLAANDEREN AAN HET WOORD....

Hoelang ben je al makelaar?

Op 1 januari 1970 begonnen als degene die de huren bij de huurder ging ophalen. Het makelaarsvak is mij met de pap-
lepel ingegoten. Mijn officiële diploma (beëdiging) heb ik pas 25 jaar.

Wat maakt het werken in de wereld van de makelaardij nou zo leuk?

De combinatie van het luisteren naar wat mensen werkelijk willen en het beschikbaar hebben van je vakkennis om ze te
begeleiden bij het kopen van een huis, de financiering, de verbouwing, de notariële afwikkeling en t.z.t. de verkoop. Een
echte makelaar is een bijna allround adviseur, geen verlengstuk van de verkoper.

De keuze om makelaar te worden, hoe is dat gegaan?

Al vrij jong, heb ik besloten om geen makelaar te worden omdat je 6 dagen per week bijna 24/7 met je vak bezig bent.
Als belasting inspecteur ontdekte ik echter dat hoe beter je je werk deed, in het belang van de staat, hoe meer ontevren-
den belastingplichtigen je tegenover je had. De terugkeer naar de makelaardij was een hele bewuste keuze waar ik nog
geen dag spijt van heb.

Hoe groot is het team van medewerkers op de zaak?

In Muiderberg werken we met zijn drieën, in Muiden zit een vaste kracht, daarnaast hebben we nog een aantal oproep-
krach-ten voor het weekend en voor de jaarlijkse openhuizendagen.

Je bent ondernemer in Muiderberg, is er iets wat je graag voor de ondernemers veranderd zou willen zien?

Ik zou graag willen dat de gemeente er voor de inwoners was, en dat raadsleden, wethouders en ambtenaren wat beter
leren luisteren. Zij zijn er voor ons, en niet andersom.

Denk je dat we als dorp op economisch gebied kunnen groeien? Of moeten we juist niet groeien?

De grootste verandering in Muiderberg sinds 1954 is dat met invoering van de euro de automaat aan de buitengevel van
de bakker verdween. Ik zeg dit bewust met een grapje, omdat er in Muiderberg de afgelopen 63 jaar heel veel hetzelfde is
gebleven. Muiderbergers zijn mensen die elkaar de ruimte gunnen en niet perse allemaal hetzelfde willen zijn. Dat is zo
en dat blijft zo. De bouw van de nieuwbouwwijken heeft hier weinig aan veranderd omdat er toch hetzelfde soort men-
sen is komen wonen.

Wat betekent Kerst voor jou?

Kerst is pas echt Kerst als er een ouderwetse kerstboom in de woonkamer staat. Met kluit, zodat ‘ie later in de tuin gezet
kan worden met echte kaarsjes. Echter dat is niet met honden te combineren.

Wat zou je als kerstgedachte aan een ieder willen meegeven?

Kerstmis is in Muiderberg eigenlijk hetzelfde als iedere dag: gun elkaar het goede en maak er samen wat moois van.



Makelaardij Vlaanderen
Dorpsstraat 17
1399GT Muiderberg
0294-263230

DE BANIER SNACKSTATION 5



De Banier Snackstation
G.A. Heinzelaan 6
1399 GM Muiderberg
tel. 0294-269700

Run je de zaak alleen of heb je nog meer mensen in dienst?

Het is een echt familiebedrijfje, omdat onze 2 pleegkinderen na schooltijd en in het weekend in de zaak helpen als bijverdienste, en ook een nichtje springt regelmatig bij. Dat is prima te doen, maar het is wel aanpakken, maar zo leuk om te doen !!

Wat zijn de openingstijden van de Banier?

Maandag en dinsdag zijn wij gesloten. Van woensdag tot en met vrijdag van 16:00 -21:00 uur en in het weekend open ik de zaak tussen 12:00 en 15:00 uur, afhankelijk van het weer. Als het druk is in de zomer, kan het zomaar dat ik de tent tot 22:00 uur openhoud. Dan is het gewoon gezellig en moet je flexibel kunnen zijn.

Hoe is het om ondernemer in Muiderberg te zijn?

We mogen als dorp heel blij zijn met onze ondernemers en winkeliers. Het is moeilijk genoeg voor ons, met de Maxis in onze achtertuin. Het besef is er bij veel mensen gelukkig wel. Hoe makkelijk is het niet, om na je werk even de AH binnen te rennen. Kijk, overdag is het natuurlijk best behoorlijk stil in het dorp. Het is wel bewezen dat mensen terugkomen voor de kwaliteit van je producten.

Over kwaliteit gesproken, wat betekent kwaliteit voor jouw producten?

Hoe belangrijk is het om te weten wat je eet? Ik verkoop de “Muider-hamburger”. Het vlees is afkomstig van slagerij Dalmulder, onze lokale slager, en Verswinkel Oudshoorn levert de groenten. Ik weet hierdoor wat ik verkoop, alles is mooi ambachtelijk gemaakt. Ook de kwaliteit van het ijs vind ik belangrijk. Ik ben hiervoor naar de leverancier geweest, een klein Italiaans familiebedrijf dat op ambachtelijke wijze hun ijs vervaardigt.

Naast onze verse friet verkopen wij ook de Bourgondiër-kroket. Deze onderscheidt zich werkelijk van alle andere kroketten. Puur draadjesvlees en een goede ragoutvulling. Hij is iets duurder, maar smaakt gewoon heerlijk. Eigenlijk zoals vroeger mijn moeder kroketjes maakte. Ik kan mij dat nog goed herinneren. Ik mocht ze dan draaien.

Wat doe je aan kwaliteitsbeheersing?

Wij werken met een 100% plantaardige olie van Levo, de beste kwaliteit die je kunt krijgen. De bakwand is beheersbaar qua temperatuur en in te stellen baktijd. Daarnaast wordt de vervuilingsgraad van de olie gemeten. Is een bepaald niveau bereikt, dan wordt de olie gefilterd. Geeft de meting aan dat het niveau te hoog is, dan wordt de olie vervangen. Deze cyclus houden wij zeer nauwkeurig aan, wat weer bijdraagt aan de kwaliteit van ons product.

Hoelang ga je nog door met werken? Je bent nu 67 jaar.

Dat is een strikvraag zeker, haha.. Ik heb een mooie carrière gehad in de grafische industrie. Met de Banier wil ik doorgaan zolang het leuk blijft en ik mij lichamelijk goed voel. Verder wil ik nog graag tijd overhouden voor mijn autohobby.

PETER TER BEEK

Een prettig gesprek met Peter ter Beek in de Banier en aansluitend een bezoekje aan de garage waar een prachtige oude auto staat te wachten om gerestaureerd te worden.....

Kun je wat over je achtergrond vertellen?

Jazeker, weliswaar geboren in Weesp, in het St. Bernardus, maar getogen in Muiderberg. Met heel veel plezier ben ik begonnen als boekdrukker/handzetter, een prachtig ambacht. Om bij te blijven in de ontwikkeling van deze industrie, heb ik diverse opleidingen gevolgd, o.a. het zogenaamde Patroonsdiploma en de Staf & Kader opleiding.

In de 30 jaar in de grafische industrie heb ik samen met mijn compagnons een fantastisch bedrijf opgebouwd, met 22 werknemers!! Helaas kwam daar door dramatische persoonlijke omstandigheden een abrupt einde aan. Ik heb daarna samen met mijn oudste zoon in 1996 het garagebedrijf van Aatje Stegink overgenomen. Dat werd de Banier, tankstation en tweewielerbedrijf. Dat hebben we compleet gesaneerd met een nieuwe tankinstallatie en shop. Alsook een werkplaats voor fietsreparatie en verkoop. Het was een tijd van hard werken, maar fantastisch om te doen. Vanwege gezondheidsproblemen moest ik mij na 10 jaar terugtrekken uit dit bedrijf, en de huurder die het bedrijf wilde voortzetten, heeft het helaas niet gered.

Einde van de Banier.....Opnieuw starten met het tankstation liep stuk op een starre, niet coöperatieve insteek, van de gemeente. Mijn zoon ging ondertussen verder in de bloemenhandel. Een deel van de Banier heb ik, na een verbouwing, verhuurd aan Vivium thuiszorg. In het achterste deel is nog een ruimte waar ik aan oude auto's werk, geweldig om te doen. Het voorste deel kwam leeg te staan, toen mijn zoon er uit ging met z'n bloemenhandel, en ik dacht 'laat ik nog een keer gek doen'

Het idee om snacks te verkopen was geboren. Ik heb mij eerst heel zorgvuldig verdiept in de materie, je bent tenslotte met voedsel bezig. Hiervoor moet de bereiding moet goed zijn maar ook je inkoop is belangrijk. Je wilt je klant iets verkopen wat goed is en waar je achter staat. Ook moet je op het gebied van hygiëne voldoen aan bepaalde eisen. Samen met een goede vriend hebben we de zaak ingericht. Lekker licht, fris en open zodat de klant kan zien wat er gebeurt.

Met de Banier ga je nu het tweede jaar in. Heb je voldoende aanloop?

Zeker wel, vooral in de zomer. Dan is Muiderberg natuurlijk een gewilde plek om te zijn. We hebben het strand en dan zijn er de fiets- en wandelroutes. Ons terrasje zit dan met regelmaat lekker vol.



Heb je nog een speciale kerstgedachte?

Blijf bij jezelf en houd rekening met een ander. Een goed voorbeeld hiervan vind ik een bericht op Facebook. Er was een waarschuwing geplaatst: “Let op, er loopt hier een vreemde man die zomaar aanbelt met alleen een OV-jaarkaart, ik heb 112 gebeld”. Enfin, het is 20.15 uur en de bewuste man komt binnen en vertelt dat hij niks meer heeft, alleen die kaart. Hij is alles kwijtgeraakt en heeft niks meer te eten. Dus ik zeg: “Joh, ga zitten, je krijgt van mij wat te eten en een kop koffie”. Ik zag deze man niet als een bedreiging. Hij schudde mij na afloop de hand en bedankte me netjes. Wat ik ermee wil zeggen, is: oordeel niet te snel. Er zijn heel veel mensen in onze maatschappij die de boot missen of aan de onderkant van de samenleving terechtkomen. Dat is al triest genoeg.

Blijf bij jezelf en houd rekening met een ander

SLAGERIJ DALMULDER6

SLAGERIJ DALMULDER IS NIET ALLEEN EEN BEGRIP IN MUIDERBERG MAAR OOK VER DAARBUITEN. FRED DALMULDER KOMT UIT EEN SLAGERSFAMILIE, HET SLAGERSVAK IS HEM MET DE PAPLEPEL INGE-GOTEN...

Hoeveel jaar bestaat de slagerij inmiddels?

Alweer 45,5 jaar. Mijn grootvader is begonnen met 6 slagerijen. Hij had 7 zoons, dus er was 1 slagerij te weinig. Degene die geen zaak had was mijn vader. Ik was toentertijd 19 jaar en besloot om in Muiderberg een slagerij te openen. Mijn vader, die nog voor zijn broers werkte, is bij hen weggegaan en heeft mij hier een aantal jaren geholpen. Ik heb veel steun gehad aan mijn vader en moeder. Dat is ook wel heel belangrijk als je zo jong bent. Het is tenslotte een enorme stap om een bedrijf te beginnen op je 19e jaar. Mijn moeder hield zich bezig met de administratie en op vrijdag hielp ze mee met het voorsnijden van vleeswaren. Zo hebben we het gerooid met elkaar.

Is het altijd al duidelijk geweest dat je slager zou worden?

Altijd al, ik heb het van kinds af aan gewild. Toen ik 11 of 12 jaar werd kreeg ik een uitbenertje voor mijn verjaardag. Ik ben er gewoon ingegroeid.

Heb je er ook een opleiding voor gevolgd?

Jazeker, de 5-jarige slagers vakopleiding. Ik vind trouwens dat de opleiding vroeger veel beter was. Vanaf het begin werd je geleerd hoe je moest uitbenen. Tegenwoordig komt alles uitgebeend binnen. Maar slager zijn is en blijft een ambacht.

Hoe heb je je vrouw Ans leren kennen?

Mijn broer en haar broer woonden naast elkaar, dan kom je elkaar weleens tegen en praat je met elkaar. Dus van het een kwam het ander, haha. Ans kwam van Miltenburg in Weesp, naderhand Mario Jansen, we zaten dus allebei in het slagersvak. We zijn hier samen begonnen. Wat ook weer bijzonder is, is dat de vader van Ans boer was. Daar kwamen dus onze koeien vandaan.

Toen kwamen de kinderen?

Inderdaad. Nicole, onze dochter en Remi, onze zoon, zijn hier in de winkel groot geworden. Het kinderstoeltje stond gewoon achter de toonbank.

Nicole gaat de zaak later van je overnemen, was dat voor haar ook altijd duidelijk?

Niet meteen, ze heeft eerst een administratieve baan gehad, maar daar had ze toch eigenlijk ook geen klik mee. Ze zei toen: “Pap, ik kom bij jou in de slagerij”. Nicole heeft ook al haar diploma’s als chef-slager. Nu doen we ook alles samen, we snijden samen een koe uit en maken leverworsten. Remy heeft hier ook 12 jaar gewerkt, maar is nu accountant bij Ernst & Young.



Hoeveel dagen per week zijn jullie nou aan het werk?

We werken 6,5 dag per week. We begonnen zondagmiddag al met werken, je wilt toch dat de toonbank er netjes uit ziet.

Jullie klanten komen overal vandaan en jullie hebben prijzen ontvangen. Hoe verklaar je jullie succes?

Kwaliteit en eerlijk vlees verkopen. Ons varkensvlees halen we bijvoorbeeld van de Heyde Hoeve. Het komt natuurlijk ook door onze worsten. Dalmulders zijn altijd worstenmakers geweest, we hebben nooit anders gedaan. Ik vind het heel leuk om leverworst maken te maken, het is een ware kunst om het goed te doen, niet te dik, niet te zacht.

Hoe is het voor jullie om al zolang ondernemer in Muiderberg te zijn?

Wij hebben natuurlijk nog best veel aanloop van mensen van buiten het dorp. Het blijft voor de winkeliers hier toch moeilijk.

Wat betekent Kerstmis voor jullie?

Allereerst hopen we dat het hier goed loopt met de bestellingen. Persoonlijk, tja, ik kan het op Kerstavond niet opbrengen om na een dag werken, we zijn open van 10.00-16.00 uur, naar de kerk te gaan, vroeger deed ik dat altijd, samen met mijn moeder. Op eerste kerstdag gaan we in Weesp of Almere naar de kerk, dat dan weer wel.

Wil je nog een kerstgedachte meegeven?

Mensen, koop in je dorp. Vraag ook gerust om specialistische dingen, we kunnen veel op maat maken.

ZONDAG 24 DECEMBER: BIJ BESTEDING VAN € 10,00 GRATIS 100 GRAM GRILLWORST.			
Bestelformulier Kerst 2017			
Ambachtelijke slagerij F.Dalmulder			
Rundvlees van de Veluwe		Handgeknoopte specialiteiten (licht gekruid)	
..... Gram Bieflappen		Bereken ongeveer 200 gram per persoon	
..... Gram Sucadelappen		 Gram Runderrollade	
..... Gram Fijne/Dikke riblappen		 Gram Varkensfiletrollade	
..... Gram Doorregen runderlappen		 Gram Schouderrollade	
..... Gram Ossenstaart		 Gram Kiprollade (in net, v.a. 600 gram)	
..... Stuk(s) Schenkel/Mergpijp		 Gram Kipdijrollade (in net, v.a. 500 gram)	
..... Gram Rosbief		 Gram Kalkoenrollade (in net, v.a. 600 gram)	
..... Gram Entrecôte		 Gram Lamsstoofrollade (in net, c.a. 600-700 gram)	
..... Gram Bavette ***		 Gram Kalfsrollade (v.a. 500 gram)	
..... Gram Kogelbiefstuk		Wild en gevogelte	
..... Gram Diamanthaas***		 Stuk(s) Tam Konijn (ca. 2 kg)	
..... Gram Zijlende		 Stuk(s) Wild Konijn	
..... Gram Ossenhaas		 Stuk(s) Konijnenbouten (ca. 275 gram per stuk)	
..... Gram Côte du boeuf ***		 Gram Kalkoenfilet	
Kalfsvlees		 Gram Kalkoen vanaf 2,5 kg	
..... Stuk(s) Kalfsschenkel (ossobuco)		 Stuk(s) Haas	
..... Gram Kalfslever		 Stuk(s) Hazenbout (350 gram)*	
..... Gram Kalfslappen		 Stuk(s) Hazenrug(650 gram)*	
..... Gram Kalfschnetzel		 Stuk(s) Hazenrugfilet (ca. 125 gram)*	
..... Gram Kalfsoester		 Stuk(s) Hertenbiefstuk	
..... Gram Kalfsfricandeau		 Stuk(s) Reerugfilet (ca. 600 gram)*	
..... Gram Kalfspoulet		 Stuk(s) Poussin	
Kip		 Stuk(s) Wildzwijnbiefstuk (150 gram)*	
..... Gram Kipfilet (dubbele)		 Stuk(s) Wildzwijnpoulet (per 500 gram)*	
..... Stuk(s) Kippenpoot		 Stuk(s) Hertenpoulet (per 1 kg)*	
..... Stuk(s) Kippendijen		 Stuk(s) Fazant haan	
..... Stuk(s) Soepkip (1/4)		 Stuk(s) Fazant hen	
..... Stuk(s) Hele kip		 Stuk(s) Eendenborstfilet (2 x ca 200 gram)*	
..... Stuk(s) Scharrelkip		 Stuk(s) Wilde eend (ca. 650 gram)*	
..... Stuk(s) Scharrelkipfilet, dubbel		 Stuk(s) Tamme eend (ca. 2 kg)	
..... Stuk(s) Scharrelkippenbouten		 Stuk(s) Kwartel	
..... Stuk(s) Gerookte kip		 Stuk(s) Parelhoen (ca. 1 kg)	
..... Gram Kippenlever		 Stuk(s) Patrijs	
Lamsvlees		 Stuk(s) Struisvogelbiefstuk (150 gram)*	
Nieuw -Zeeland		Voorgerechten	
..... Gram Lamsbout zonder been		 Bordje(s) Carpaccio (ca. 100 gram)	
..... Gram Lamsracks		 Gram Iberico "belotta" ham	
..... Gram Lamsfilet		 Gram Seranoham	
..... Gram Lamshaas		 Gram Parmaham (12 maanden gerijpt)	
..... Gram Lamskoteletjes		 Gram Parmaham (24 maanden gerijpt)	
..... Gram Lamsschouder z/b		 Gram Ardennerham	
Varkensvlees		 Gram Gebraden Kalfsfricandeau***	
..... Gram Varkenshaas		 Gram Gebraden Varkensfricandeau***	
..... Gram Fricandeau		 Gram Ambachtelijke kippenragoût	
..... Stuk(s) Haaskarbonade		 Stuk(s) Runderragoût (verpakt per 250 gram)***	
..... Stuk(s) Ribkarbonade		Kijk voor onze aangepaste openingstijden op:	
..... Stuk(s) Schouderkarbonade		www.slagerijdalmulder.nl	
..... Gram Procureur		Wij wensen uw allen prettige kerstdagen en een	
..... Gram Hamlappen		gezond en gelukkig 2018.	
..... Plak(ken) Bardeerspek		www.slagerijdalmulder.nl	
..... Stuk(s) Spekklappen		Dorpsstraat 14,1399 GV Muiderberg, tel 0294-261315	
		Pagina 1 van 2	

Bestelformulier Kerst 2017			
Ambachtelijke slagerij F.Dalmulder			
Assortiment Patés ***		Nieuw: Gourmet Buffet	
		Gourmet samen stellen zoals u dat wilt	
		Dat klinkt ideaal en dat is het ook! Alles wordt geleverd in aparte schaalpjes, gemakkelijk op te bergen in de koelkast en handig uit te wisselen aan tafel. Elk schaalpje weegt ca. 150 gram. Wij adviseren 300 gram per persoon te rekenen. U kunt zelf uitrekenen hoeveel schaalpjes u nodig heeft voor een geslaagde avond.	
		Aantal bakjes	Artikel
..... Plak	Cranberrypaté		Kogelbiefstuk
..... Plak	Cranberry-perenpaté		Varkenshaas
..... Plak	Bourgondischepaté		Kipfilet
..... Plak	Peer-roquefortpaté		Lamshaas
..... Plak	Kalfspaté milanese		Kalfsoester
..... Plak	Peperpaté		Mini hamburgers
..... Plak	Abdijpaté		Mini slavinkjes
..... Plak	Paté met kastanjecampignons & truffel		Shoarmavlees
..... Plak	Fazantenpaté		Mini Kipsaté
..... Plak	Reepaté		
..... Plak	Wildzwijnpaté		
..... Plak	Eenden paté met truffel en cava		
Voor bij de borrel			
..... Stuk(s)	Tv sticks		
..... Stuk(s)	Kippeling		
..... Stuk(s)	Indische/ketjapballetjes		
..... Stuk	Gekookte worst		
..... Stuk	Leverworst met/zonder spek		
..... Stuk	Ossenworst naturel/gerookt		
..... Stuk	Grillworst met/zonder kaas		
..... Stuk(s)	Saltufo gesneden		
..... Stuk(s)	Cacciatore		
..... Stuk(s)	Rotterdammertje		
..... Stuk(s)	Saucijzenbroodje(s)		
Kant en Klaar ***		Wilt u liever een prachtige opgemaakte schotel?	
		Dat kan natuurlijk ook!	
		Onze schotel bestaat uit kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini slavink, mini hamburger, mini kipsaté en shoarma.	
		Wij rekenen ca. 275 gram per persoon en kost € 6,25 p.p.	
		Aantal personen gourmet	
		Aantal personen fondue	
Aanvulling voor bij de gourmet			
..... Bak(je)	Ambachtelijke cranberrysaus	 Bak(je)	Satésaus
..... Bak(je)	Honing mosterdsaus	 Bak(je)	Rode saus
..... Bak(je)	Ambachtelijke knoflooksaus	 Bak(je)	Ambachtelijke huzarensalade
..... Bak(je)	Knoflooksaus	 Bak(je)	Aardappelsalade
Bestel op tijd om teleurstelling te voorkomen!		* verpakt per aangegeven hoeveelheid	
		*** op=op	
Overige:			
Extra openingstijden:			
Zondag 24 December		10:00-16:00	
Maandag 25 December en dinsdag 26 December		12:00-13:00 (alleen bestellingen afhalen)	
Naam:			Gegevens
Adres:			Volledig invullen a.u.b.
Woonplaats:			
Telefoonnummer:			
Afhaaldatum:			
www.slagerijdalmulder.nl			
Dorpsstraat 14,1399 GV Muiderberg, tel 0294-261315			
Pagina 2 van 2			

Een nieuwe cv-ketel? Zó geregeld met InstalCenter!

C.D. de Haan B.V.

INSTALCENTER

Dorpsstraat 1, Muiderberg - T: 0294-261313 - www.cddehaan.nl

NEFIT 

Nefit ProLine NxT (CW4)

Incl. installatie*

- Compleet vakkundig geïnstalleerd
- Inclusief modulerende thermostaat
- Warmwatercapaciteit: CW4
- Compact formaat 58x35x28 cm
- Adviesverkoopprijs incl. installatie € 2.040,-

1159,-
INCL. INSTALLATIE*

Incl
100,-
cashback**



Wist u dat deze landelijke actie u ook wordt aangeboden in Muiderberg bij installatiebedrijf C.D. de Haan? Wij zijn gevestigd in de Dorpsstraat, dus kom gerust een keertje aan. Onze adviseurs staan altijd voor u klaar om u te helpen met uw vragen en namens ons hele team wensen wij u alvast

Ontzettend Fijne Feestdagen!

Altijd deskundig. Altijd dichtbij.

* Vraag naar de voorwaarden in de winkel, of kijk op www.instalcenter.nl/voorwaarden
** 100 euro cashback via Nefit is reeds verrekend.



VERSWINKEL OUDSHOORN⁸



IN GESPREK MET BART OUDSHOORN

Bart werk samen met zijn vader Frank en Moeder Karin in de winkel, een echt familiebedrijf. Bart heeft destijds de bank waar hij werkte vaarwel gezegd om zich samen met Frank te kunnen richten op de zaak. Tot op de dag van vandaag heeft hij daar geen spijt van....

Hoe lang bestaat de zaak inmiddels?

Meer dan 35 jaar alweer. Mijn vader Frank begon met een busje en aanhangwagen en ventte hier in het dorp. Daarna is de winkel gekomen, in dit pand, waar we de eerste 12 jaar een helft van de winkel verhuurd hadden aan een slager, toen deze stopte zijn we het zelf gaan invullen met nootjes, zuivel en wat wijn.

Ben je meteen voor je vader gaan werken?

Toen ik nog op school zat, werkte ik alleen op de zaterdag. Na mijn opleiding Bank en Verzekeringen heb ik eerst 3 jaar bij een bank gewerkt. De winkel zou verbouwd worden en mijn vader vroeg mij of ik niet in de zaak wilde komen. Zijn vraag kwam eigenlijk op het juiste moment. Bij de bank had ik het niet meer naar mijn zin, er waren te weinig doorgroeimogelijkheden. Ik ben hier eerst in loondienst begonnen, later is dit omgezet in een V.O.F.

Heb je nooit spijt gehad van je keuze?

Nee, nooit! Het is heel prettig om ondernemer te zijn in het dorp waar je bent opgegroeid. Ook houd ik erg van de vrijheid die je als eigen baas hebt, ook al is het natuurlijk hard werken.

Hoe ziet je vrije tijd eruit?

Ik voetbal en sinds anderhalf jaar loop ik hard en doe ik mee aan marathons. De laatste heb ik in Berlijn gelopen. Ja, ik moet een beetje fit blijven he, haha.

Hoe is het om met familie te werken? Jullie zien elkaar natuurlijk best veel?

Ja, elke dag zijn we met zijn drieën, naast onze twee medewerkers en zaterdaghulpen. We zien elkaar zeker 12 uur per dag, maar dat gaat prima. Je weet precies wat je van elkaar kunt verwachten. Het is ook heel duidelijk wat het doel is en hoe we met elkaar ernaar toe kunnen werken.

Heeft iedereen zijn eigen werkzaamheden?

Sowieso verdelen we het winkelwerk. Daarnaast doe ik voornamelijk de boekhouding. Ook houd ik mij bezig met de wijnen, kazen en onze slow juice-sappen. Mijn vader is altijd met de groenten bezig. De verse gerechten die we verkopen worden gemaakt door mijn moeder Karin, op een lekkere ouderwetse manier: in het pannetje op het gasfornuis. Hier hebben we bewust voor gekozen.

Daarnaast leveren we onze groenten aan alle lokale restaurants in Muiderberg: Quarz, De Echo, De Zee-meeuw en sinds kort Het Rechthuis. Daarbuiten onder andere aan Dickens in Muiden, een locatie in Laren en een groot hotel in Almere.

Wat denk je dat de kracht is van jullie winkel?

Kwaliteit en service. Voor klanten die vanaf dag één bij ons in de winkel kwamen en nu slecht ter been zijn, brengen we de boodschappen gewoon bij hun thuis. Een andere klant van ons belt twee keer per week voor een maaltijd, die brengen we dan ook gewoon even langs.

Ook hebben we klanten die 's morgens hun boodschappen doormailen en wij zetten deze dan weer bij ze voor de deur. Al met al rijden we zeker één keer per dag door het dorp om alle bestellingen af te leveren.



IN DE MAAND DECEMBER:
250 gram Cashewnoten + 250 gram pinda's
voor maar € 5,00
ALTIJD VERS GEBRAND!

Jullie hebben een diversiteit aan producten, naast de groenten zijn er wijnen, nootjes en kazen. Is daar genoeg animo voor?

Jazeker, met alleen de groenten zouden we het niet kunnen redden. Onze kant-en-klare maaltijden doen het ook erg goed. We merken dat het een trend is dat alles zo makkelijk mogelijk moet zijn. Waar we vroeger een krat ongewassen spinazie verkochten, moet alles nu gewassen zijn. Als onze klanten komen voor aardappelen nemen ze voor het gemak ook nog een maaltijd mee.

Doen jullie aan speciale reclame voor de winkel?

We hebben een wekelijkse flyer die we verspreiden, maar alleen voor groenten en fruit. Voor wijn en dergelijke niet, dat gebeurt in de winkel zelf. We hebben het zo ingericht dat je als het ware verplicht bent om een rondje te lopen langs onze wijnen, kazen en nootjes.

Het ondernemerschap is hard werken en zeker geen 40-urige werkweek, klopt dat?

Ja absoluut, ik zit er ver boven. Eigenlijk is het gewoon van 7.00 uur tot 19.00 uur. Maar het is een gewinning. Als de dag een beetje doorloopt met klanten is hij zo om. En verder is er altijd werk te doen in ons winkeltje.

Zijn er nog plannen voor uitbreiding voor de winkel?

Jazeker, we proberen om ons klantenbestand te vergroten door nieuwe bewoners te bereiken. Onze folder draagt hieraan bij, maar ook het feit we hier alles hebben, een goede slager en bakker de SPAR. Als één van ons vers-specialisten wegvalt, krijgen de anderen het ook moeilijk, mensen gaan dan het dorp uit om elders hun boodschappen te kopen. Ik vind dat we als dorp heel gezegend zijn met onze verswinkels. Waar vind je dat nog? Je ziet het steeds minder.

De band met de andere ondernemers lijkt sterk, klopt dat?

Dat is inderdaad zo, je bent tenslotte collega's. Je probeert dingen ook samen op te pakken. Natuurlijk zijn we concurrenten, maar je moet elkaar ook iets gunnen. En dat weten we allemaal, je hebt elkaar keihard nodig. We hebben ook wel klanten van buitenaf, uit Muiden, Weesp en Almere bijvoorbeeld. Dat komt gewoon omdat we samen sterk staan.

Hebben jullie nog bijzondere winterspecialiteiten? Iets voor de Kerst?

Nu hebben we natuurlijk onze stampotten. Vanaf eind januari komen daar kaasfonduepakketten met een flesje wijn en afbakbroodjes van de bakker bij.

Met Kerst krijgen we natuurlijk weer speciale bestellingen. Het is verstandig om ruim van tevoren je producten bij ons te bestellen. Het is jammer als je deze voor je kerstdiner nodig hebt en ze uitverkocht zijn. De bestellijsten liggen klaar in de winkel en gaan ook met onze wekelijkse folder mee.

Wat betekent Kerst voor jou?

Lekker eten en uitrusten, haha. Het is voor ons natuurlijk ontzettend druk in de aanloop naar de kerst. Omdat Kerstmis dit jaar zo gunstig valt, gaan we met het hele gezin gezellig naar Winterbergen. Verder wensen wij iedereen fijne feestdagen en vooral gezondheid toe!

HARRY BAKKER SAXOFOONS 9



“Livemuziek is een unieke beleving”

Doe mee aan een gratis workshop
“mijn eerste saxofoonles”

Datum n.t.b. op een zaterdag
5 /6 deelnemers
60 minuten

Aanmelden:
Loop langs de winkel en geef je op of
stuur een mail naar info@harrybakker.nl.

IN GESPREK MET ROBIN BAKKER

Hoe lang bestaat de winkel al inmiddels?

De winkel is gestart in 1989, we bestaan nu alweer 28 jaar.

Wanneer ben je bij de zaak gekomen?

Dat was in 1987 in Amsterdam, in 1989 zijn we naar Muiderberg gegaan. Ik ben begonnen met helpen op de zaterdag, als bijbaantje tijdens de middelbare school. Daarna ben ik begonnen op de HEAO in Amsterdam, maar dat viel me erg tegen. Mijn interesses lagen maar bij een paar vakken.

Mijn vader startte in die tijd een bedrijf in saxofoons en gereedschappen voor blaasinstrumenten, ik hielp hem daarmee. De werkzaamheden breidden zich zo snel uit dat het een fulltime job werd. Ik vond geld verdienen eigenlijk veel leuker dan naar school gaan, haha, en ben gestopt met de HEAO.

Je vader is met pensioen en woont in Frankrijk, jij en je broer Jeffrey hebben destijds de zaak overgenomen?

Dat klopt, mijn vader is in 2001 met pensioen gegaan. Ik houd mij nu bezig met de inkoop en verkoop, de administratie, en onze website. Jeffrey houdt zich bezig met de vele reparaties en springt wanneer nodig bij in de verkoop.

Jullie verkopen saxofoons, speel je zelf ook? Doe je dat ook voor publiek?

Ik heb een grote passie voor de saxofoon en ik speel zelf ook, maar speel niet professioneel. Ik wordt dagelijks prettig geconfronteerd met saxofonisten die het echt kunnen, Ik speel zelf liever thuis mee met play-alongs voor mijn eigen plezier. Ik ga ook met regelmaat naar optredens en concerten om naar muziek te luisteren, vooral jazz, maar ook klassiek.

Jullie zijn erg succesvol, jullie klanten komen van heinde en ver. Wat maakt de winkel nou zo speciaal?

Dat is een goede vraag. Ten eerste proberen we een goede service te geven. Ten tweede een eerlijk advies, absoluut geen verkooppraktijken. Het is hier ook heel relaxed, dat ervaart men ook als heel prettig. En natuurlijk ons uitgebreide assortiment.

Klanten komen echt uit heel Nederland, terwijl jullie niets aan reclame doen, men kent jullie gewoon?

Ja inderdaad, het enige wat we hebben is een webshop voor de accessoires en onderdelen. De saxen worden alleen in de winkel verkocht.

Jullie verhuren ook saxofoons, hoe gaat dat precies?

Je kunt bij ons een saxofoon maar ook klarinet, dwarsfluit of trompet huren. Dan kan vanaf 50,- per kwartaal. Als je later besluit het instrument te kopen krijg je de gehele huur of een deel van je huurgeld terug. We hebben doorlopend rond de 400 instrumenten in de verhuur.

Geven jullie ook les?

Wij geven zelf geen les in ons bedrijf. We gaan wel volgend jaar een leuke workshop organiseren in onze winkel voor dorpsgenoten die een keer onder begeleiding van saxofonist/saxofoon-docent Peter Lieberom kennis willen maken met de saxofoon. Peter geeft al jaren saxofoonles aan huis in Muiderberg e.o.

Wat kost een saxofoon eigenlijk?

Een goeie tweedehands exemplaar begint bij € 600,00, een nieuwe vanaf €1000,- en hoger, the sky is the limit.-

Kun je een bijzondere gebeurtenis bedenken die jullie hebben meegemaakt?

Wat we regelmatig meemaken is dat erfgenamen van beroemde saxofonisten de nagelaten instrumenten bij ons komen aanbieden. Zo zijn al heel wat saxofoons die van bekende saxofonisten zijn geweest door ons aangekocht en weer verkocht.

Zo zijn bijvoorbeeld vorig jaar alle 33 instrumenten van de inmiddels overleden Utrechtse saxofonist Gijs Hendriks in onze winkel terecht gekomen en na restauratie aan nieuwe trotse eigenaars doorgegeven.

Wat kunnen we verder nog verwachten? Zijn er nog plannen voor de winkel?

Ik heb zeker plannen, we willen een grote verbouwing voor de winkel.

Er wordt een groot stuk aangebouwd, zo'n 50 m2. Zo kunnen we de winkel verder uitbreiden, een grotere reparatieruimte maken en meer speelruimtes creëren. We gaan ook het interieur vernieuwen. We verwachten begin volgend jaar de verbouwing klaar te hebben.

Hoe is het als ondernemer in de Dorpsstraat te zitten?

Wij vinden de Dorpsstraat een fijne plek voor onze winkel. Onze klanten komen voor 99,9% van buiten de regio en zijn vaak een tijdje onderweg geweest. Klanten kunnen een bezoek aan ons dan goed combineren met een andere activiteit, er is van alles in het dorp. Leuke horeca, winkels om even boodschappen te doen, of een mooie wandeling langs bos, strand of het mooie dorp.

Wat betekent Kerst voor jou? Heb je nog een Kerstgedachte die je mee zou willen geven?

Gezellig met de familie bij elkaar zijn. Misschien uit eten. Tja, een kerstgedachte, misschien meer aandacht voor livemuziek, het is een unieke beleving. Ik was afgelopen zaterdag in een klein theatertje in Soest. Daar speelde een gigantisch goede saxofonist met zijn kwartet, met maar 20 man publiek. Echt topmuzikanten, docenten van het conservatorium.

HARRY BAKKER
Dorpsstraat 12
1399 GV Muiderberg

KIM IS DE PARTNER VAN RAYMOND VAN DEN BOSCH.
SAMEN RUNNEN ZIJ DE SPAR IN MUIDERBERG.

Hoelang is de SPAR in Muiderberg onder jullie beheer?

We draaien een SPAR winkel vanaf 2000. We zijn gestart in Amsterdam, als kleine buurtwinkel en hier in Muiderberg nu inmiddels 10 jaar actief. We wonen zelf in Hui-zen, dus de locatie hier is ideaal.

Vorig jaar hebben jullie de winkel verbouwd?

Ja dat klopt, we hebben de winkel wel vaker opgeknapt. Vorig jaar hebben we besloten om de zaak van vloer tot plafond aan te pakken.

Hoe zijn de taken tussen jou en Raymond verdeeld?

Raymond is fulltime in de zaak, het is echt zijn verantwoordelijkheid. Ik houd mij bezig met de administratie, die kan ik mooi met thuis combineren. Daarnaast ben ik ook gewoon op de werkvloer aanwezig, kaas en vleeswaren zijn mijn afdeling, hier doe ik de inkoop voor.

Is de detailhandel altijd al jullie ding geweest?

Nee, toen ik van school afkwam heb ik MEAO Bank en Verzekeringen gestudeerd. Daar ben ik ook werkzaam in geweest, al was het van korte duur. Het was absoluut niet mijn ding, het is vreselijk saai om de hele dag achter je computer zitten. De vader van Raymond heeft een SRV-wagen gehad in Bussum, hij was al bekend met levensmid-delen. Hij is van oorsprong slager, hij heeft bij Super de Boer in Blaricum gewerkt, ikzelf tijdens mijn schoolperiode achter de kassa en op de vleesafdeling. Werken in een supermarkt is ons beiden dus niet onbekend.

Hoeveel mensen hebben jullie in dienst?

Met fulltimers en parttimers samen zijn dit er 22.

Hebben jullie nog wel tijd voor het gezinsleven samen?

We hebben 3 kinderen, van 12, 9 en 6 jaar en proberen de zondag vrij te houden om leuke dingen te kunnen doen. We hebben een sloepje in Loosdrecht liggen en ook een voorseizoenplek op de camping. Als het zomer is, haal ik de kinderen op van school en hup meteen door naar de camping. Raymond rijdt gewoon heen en weer, dat is prima te doen.

Hoe is het om ondernemer te zijn in Muiderberg?

Het is heel belangrijk om het samen te doen. We zijn geen concurrentie van elkaar, maar echt collega's. Samen staan we sterk. Het is de bedoeling dat de Muiderbergers bij ons hun boodschappen doen, maar ook bij Slagerij Dalmulder hun stukje vlees halen en bij Verswinkel Oudshoorn de bloemkool. Daarom proberen we zo af en toe een actie te verzinnen in het dorp. Zoals op 11 november Sint Maarten. Dan hebben we buiten een kraampje staan, de kinderen krijgen snoep en ranja en voor de ouders is er een glaasje Glühwein. Dit soort acties zijn gewoon belangrijk. Je kent je klanten ook, maakt er een praatje mee. Onze klanten zijn voornamelijk Muiderbergers.



Jullie assortiment is behoorlijk groot?

We proberen ook van alles wat in huis te hebben, bijvoorbeeld mooie wijnen, wat speelgoed en ook bloemen. Er is in Muiderberg ook niet zoveel, dan is het toch handig als je er niet het dorp voor uit hoeft.

Hebben jullie genoeg capaciteit om meer klanten van dienst te kunnen zijn?

Jazeker, de winkel kan dat zeker aan. Nu is het zo, dat we er voornamelijk zijn voor een vergeten boodschap. De grote boodschappen worden buiten het dorp gedaan. De inwoners bepalen of wij hier als winkelier kunnen bestaan. Als ze denken "Goh het is hier of daar te duur, ik ga naar een andere winkel", dan wordt het voor ons moeilijk om te kunnen blijven bestaan. Ik weet niet of Muiderberg hier op zit te wachten.

Hoe zouden we dit in een mooie boodschap kunnen verwoorden?

Het zou mooi zijn als Muiderbergers net een keertje vaker in de week bij ons langskomen voor hun boodschappen.

Zijn jullie open met de feestdagen?

De dag voor kerst en oudjaar zijn we gewoon open, van 10.00- 16.00 uur.

Wat zijn jullie plannen voor de kerst?

Op tweede kerstdag werk ik gewoon en verder lekker eten, drinken en cadeautjes voor de kids. Na één dag heb ik het wel weer gezien en ben ik blij dat ik lekker kan werken...



Het is heel belangrijk
om het samen te doen



Kerstmenu

QUARZ

2017

AMUSÉS

GEROOKTE OSSENWORST

met gebrande ui, boerenkool en ponzu vinaigrette.

GEPOFTE TAMME KASTANJE

met crème van ketjap, cacao en gezouten pinda.

KROKANTE KIPPENHUID

met Hollandse garnalen, geroosterde koolrabi en augurk.

TARTAAR VAN KALF

salade van Noordzeekrab met ingemaakte paddenstoelen, topinamboer en jeneverbes.

LANGZAAMGEGAARDE KABELJAUW

witte ui, beurre blanc van geitenboter, cranberries gemarineerd in specerijen en geraspte spruitkool.

GEROOSTERDE COQUILLE

gekarameliseerde knolselderij, citroentijm, knolselderbouillon met passievrucht en sparrentop olie.

ROODPOOT PATRIJS

met witlof, kervelwortel, wintertruffel, Zwitserse Gruyère en saus van eekhoorntjesbrood met arbequina olijfolie.

HOLLANDSE HAAS

met structuren van rode biet en rode kool, pastinaak, zilverui en saus a la royale met chocolade.

POMPOEN

met kaviaar van coffee arabica, pecannoot, kamille en ijs van steranijs.

🌲

KERSTLUNCH 4 GANGEN

(exclusief coquille en hollandse haas)

59

🍷

🌲

KERSTDINER 4 GANGEN

(exclusief coquille en hollandse haas)

65

🍷

🌲

KERSTDINER 6 GANGEN

(alle gerechten)

85

🍷

WWW.RESTAURANTQUARZ.NL

Eindejaarsagenda

QUARZ

2017

10/11 TM 10/12 RISING STAR AANBIEDING

Restaurant Quarz is door het Nederlandse publiek gekozen als grote kanshebber op een Michelinster*. Om dit te vieren serveren wij deze periode ons 5 gangen menu voor de prijs van het 4 gangen menu.

Uitsluitend op reservering o.v.v. RISING STAR

24 / 12 KERSTAVOND GESLOTEN

EERSTE & TWEEDE KERSTDAG

Op beide kerstdagen serveren wij een feestelijk kerstmenu.
U kunt kiezen voor een kerstlunch (ontvangst 13.00 uur) of voor een kerstdiner (ontvangst 19.00). Met de lunch serveren wij 4 gangen, en met het diner heeft u de keuze uit 4 of 6 gangen.

27, 28, 29 EN 30-12

EINDEJAARS ALL-IN ARRANGEMENT

Tussen kerst en jaarwisseling sluiten wij het traditioneel het jaar af met ons All-In Eindejaarsarrangement.

Aperitief, amuses, brood met zeekraal boter, waterarrangement plat of bruisend, 4 gangen verrassingsmenu, bijpassende wijnen, koffie of thee met friandises.

Alles inclusief voor € 75,00 per persoon.

Reserveren o.v.v. EINDEJAARS ALL-IN

31 / 12 OUDEJAARSDAG GESLOTEN

WWW.RESTAURANTQUARZ.NL



Graag bedanken we al onze gasten voor een fantastisch jaar en we hopen jullie ook in 2018 weer regelmatig te mogen begroeten.

FIJNE FEESTDAGEN EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!

BENT U TEVREDEN,
ZEG HET ANDEREN,
HEEFT U KLACHTEN
ZEG HET ONS EN
UITEINDELIJK...
ZEGT U HET MET
BLOEMEN.....

ELKE ZATERDAG:
MUIDERBERG: G.A. HEINZEPLEIN
7.30 UUR - 18.00 UUR
TEL.: 06-22506613 (THEA)
theakok@hotmail.com
(PINNEN MOGELIJK IN MUIDERBERG)
MUIDEN: VESTINGSPLEIN
8.00 UUR - 17.00 UUR
TEL.: 06-21258233 (DENNIS)
theakok@hotmail.com

*OP FACTUUR IS MOGELIJK
*BESTELLINGEN VOOR EEN BEPAALD
AANTAL ROZEN, BOEKETTEN OF ANDERS...
GRAAG DE WOENSDAG /
DONDERDAG BELLEN OF MAILEN.

ELKE WEEK VERSE BLOEMEN RECHTSTREEKS VAN DE
LAATSTE VEILING EN RECHTSTREEKS VAN DIVERSE
KWEKERS.....

Thea Kok staat al bijna 10 jaar in Muiderberg met haar bloemenkraam.

Kun je wat over je achtergrond vertellen?

15 jaar geleden heb ik Dennis leren kennen en zijn we samen gestart met bloemenhandel. We hebben alle plaatsen aangeschreven tussen Harderwijk en Noordwijk, onze woonplaatsen, met als doel een vaste standplaats voor bloemen te kunnen vinden.

In Muiden kregen we die mogelijkheid op het Vestingplein. In eerste instantie op de woensdag en later op de zaterdag. Uiteindelijk is hier ook nog Muiderberg bij gekomen. Wij staan nu dus op zaterdag in Muiden en Muiderberg.

Heb je altijd in de bloemen gewerkt?

Nee, van huis uit kom ik uit de vis, handel met een ander luchtje haha. Hiervoor heb ik de vakbekwaamheid vis- en een managementopleiding gedaan. Ik heb ook voor de klas gestaan als juf, groep 1 en 2 in Harderwijk. Zo ontzettend leuk was dat knutselen met die kleintjes, daar houd ik zo van. Ook heb ik holistische massages en voetreflextherapie gegeven, helaas kan ik dat niet meer vanwege klachten aan mijn handen.

Wat betekenen de bloemen voor je, is het een passie?

Klopt, een echte passie, bloemen heb ik altijd leuk gevonden. Ik geloof dat iets wat je heel graag wilt, je ook kunt. Ik heb namelijk geen bloemenopleiding gehad maar ik ben naar een bloemenwinkel in Noordwijk gestapt en gewoon gevraagd “Willen jullie het mij leren?”.

Je maakt iedereen blij met bloemen, zelfs met een grafstuk. Deze maken wij hier ook vanaf € 15,00. In de winkel betaal je zomaar € 50,00 /€100,00.

Ik zie hier een bord staan met een loting, wat verloot je ?

Tot het einde van het jaar mag elke klant gratis meedoen aan de loterij. Je wint een vaas met een prachtig boeket bloemen.

Hoe bevalt het om ondernemer in Muiderberg te zijn?

Heel gezellig, iedereen is erg betrokken bij elkaar. Ans, de vrouw van de slager komt bij ons haar bloemen kopen. Ik bestel bij haar, zij komt met een plakje worst en ik geef weer een bloemetje voor op de toonbank. Bij de groenteboer mogen we gebruik maken van de toilet en krijgen we lekker koffie, zo warm en hartelijk iedereen!

Wat zijn bijzondere zaken om te benoemen?

Wij bieden nu de mogelijkheid aan om bloemen per stuk te kopen, een nieuwe trent. Ook leveren we bloemen aan diverse verenigingen, kerken, “Concert aan Zee” enz. enz.

We hebben een aantal bloedbindsters waar we altijd een beroep op kunnen doen, ze komen ons graag helpen, daar zijn we superblij mee en het is reuze gezellig.

Wat betekent Kerst voor je?

In ben gelovig, vroeger thuis ben ik hervormd opgevoed. Zondags ga ik naar de kerk. Ik vind het belangrijk om Kerst met familie te vieren. Iedereen begint nu al voor Sinterklaas met kerstversiering. Maar wie nog de werkelijke inhoud van het Kerstfeest? Liever niet teveel toeters en bellen! Een uitspraak van mij is:


Ben je te-vrede-n?

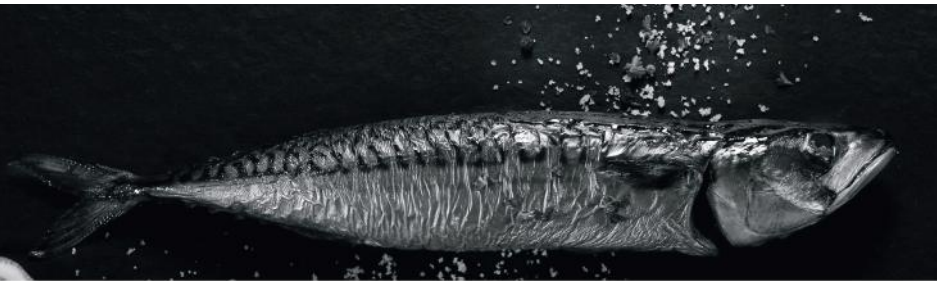
Ben je schathemelrijk!

Ben je dat niet, dan ben je straatarm.





WIJ STAAN IEDERE DINSDAG OP
HET G.A. HEINZEPLEIN IN
MUIDERBERG VAN
10.00 UUR TOT 18.00 UUR.



HA-LONG

VIETNAMESE EN CHINESE SPECIALITEITEN
IEDERE ZATERDAG OP HET G.A. HEINZEPLEIN VAN 11.00 - 19.00 UUR



Ha-Long Wok2Go

WOK2GO VOOR € 6,50

KEUZE 1:
Nasi of Bami
Mihoen of Chinese
Bami

KEUZE 2:
Babi Pangang
Tja Siew
Kip met groente
Foe Yong Hai

SAUS NAAR KEUZE:
Saté
Zoetzuur
Ketjap
Sambal

ONZE TOEWIJDING EN ZORG
STAAN VOOR EEN GOEDE
KWALITEIT TEGEN EEN
REDELIJKE PRIJS

HA-LONG SERVICE

- Wij verzorgen, onze Vietnamese en Chinese specialiteiten, ook op:
- Braderieën
 - Club- en verenigingsfeesten
 - familiefeesten
 - Zakenparty's

OPENINGSTIJDEN VAN 11.00 -19.00 UUR:
Dinsdag: Vestingplein te Muiden
Woensdag Amstellandlaan te Weesp
Donderdag: Slijkstraatbrug te Weesp
Vrijdag: C. van Eesterenplein te Almere
Zaterdag: G.A. Heinzeplein te Muiderberg

TEL.: 0655368926

RITA'S KAAS

"KAAS VAN RIET VERGEET JE NIET"



PRESENTJE VOOR
IEDEREEN BIJ AANKOOP VAN
EEN PRODUCT UIT ONS
ASSORTIMENT

Rita Kop staat al heel wat jaren met kaas in Muiderberg en in Muiden. In de hagelnieuwe kraam biedt Rita een nog groter assortiment kaas aan. Ook kun u hier nu een heerlijke rode fles wijn bij kopen.....

Hoe bevalt het ondernemerschap na zoveel jaar? Heb je nog tijd voor leuke dingen?

Ondernemer zijn bevalt me nog prima ondanks het harde werken. Ik maak toch graag tijd vrij voor mijn hobby, handwerken. Daarnaast ben ik ook oma van drie kleinkinderen, de tijd die ik met hen doorbreng vind ik heerlijk.

Heb je veel vaste klanten in Muiderberg?

Ik heb inmiddels een grote klantenkring opgebouwd waarvoor altijd tijd is voor een gezellig praatje. De mensen vertellen soms hele persoonlijke zaken. Ik zou er een boek over kunnen schrijven, maar natuurlijk blijft alles geheim.

Wat betekent Kerst voor jou?

Gezelligheid en bij elkaar zijn, een echt familiefeest.

AANBIEDING
100 GRAM HEERLIJKE
BRIE VOOR € 1,19



FIJNE
FEESTDAGEN!

AANBIEDING
KILO JONG BELEGEN
€ 10,50





Mooi Muiderberg

Marjolijn Bruurs tel: 0623943402
Manicure, Spa Pedicure, acryl-,
geltechnieken, gelpolish en ibx.

Ellen van der Vegt tel: 0610724883
Schoonheidsbehandelingen,
wenkbrauwen , visagie

Rianne Dekker tel: 0615277242
Dames, heren en kinderkapper

Sabrina Blijleven tel: 0623597353
Medisch pedicure, voetreflex en
harsbehandelingen

Rianne v. Wingerden tel: 0624624091
Fysiotherapie, gespecialiseerd in
de oncologie en oedeemtherapie

Ylva Langkruis tel: 0652111430
Damesmode en accessoires

Marybel Kemmink tel: 0641851234
Guasha therapie

Lot van Santen tel: 0623945952
Dieet & lifestyle Coach

Mette Griffioen tel: 0625318212
Wimper Extensions

Behandelingen uitsluitend op afspraak. Voor meer en uitgebreidere informatie over onze behandelingen verwijzen wij u graag naar onze website www.mooimuiderberg.nl of loop vrijblijvend bij ons binnen.

MOOI MUIDERBERG IS DE LEUKSTE NO-NONSENS SCHOONHEIDS-SALON VAN NEDERLAND EN OMSTREKEN. IN DE AFGELOPEN JAREN HEBBEN WIJ ONS AANBOD FLINK UITGEBREID. MET EEN TEAM VAN INMIDDELS 9 ZZPERS ZORGEN WIJ VOOR EEN RUIM AANBOD VAN DIVERSE BEHANDELINGEN VOOR DAMES EN HEREN ONDER ÉÉN DAK.

Manicure, spa pedicure, ibx- gel- en acrylbehandelingen, wimper extensions, visagie, schoonheidsbehandelingen, wenkbrauwen, definitief ontharen, dames-heren- en kinderkapper, medisch pedicure, harsbehandelingen, fysiotherapie, oedeemtherapie, injectables, dieet- en lifestyle advies, Guasha therapie, trendy dames-mode, accessoires en diverse cadeau artikelen op het gebied van huid en haar verzorging. Vanaf het voorjaar (2018) kunt u ook bij ons terecht voor zonnebank en airbrushtanning.

We werken in onze salon met hoogwaardige producten, houden de trends in de gaten en kijken continue naar zaken die verbeterd kunnen worden. Onze klanten komen uit de hele regio om zich bij ons te laten behandelen. Uiteraard zijn er mogelijkheden om combinaties in te boeken, zodat onze behandelingen fijn op elkaar aansluiten. Onze salon is letterlijk en figuurlijk zeer laagdrempelig en goed bereikbaar (parkeermogelijkheden in de buurt en gratis!).

Wij wensen u fijne feestdagen en een
MOOI 2018!

Hartelijke groet van Marjolijn, Ellen, Rianne, Sabrina,
Rianne, Ylva, Marybel, Lot en Mette

Mooi Muiderberg - Dorpsstraat 10a - 1399 GT - Muiderberg

BAKKERIJ¹⁵ Tetteroo

www.bakkerijtetteroo.nl

BAKKERIJ... EN ZOVEEL MEER.....

Het is al weer 2 jaar geleden dat Bakkerij Tetteroo de winkel in Muiderberg opende. En nu bijna een jaar dat de winkel geheel vernieuwd is. Met heel veel plezier runnen Trudy, Inge, Jennifer, Marit en Monique de winkel.

We hebben niet alleen elke dag ambachtelijk ovenvers brood en banket maar we zijn ook:

een  en  postpunt en sinds kort .

waarmee u heel goedkoop post wat in de brievenbus past kunt verzenden, verzenddozen en postzegels zijn ook bij ons verkrijgbaar. Sinds november zijn we een ANWB Gastvrijpunt geworden. Dit alles met onze coffee corner maakt het een gezellig bedrijvig geheel.



Wij wensen u namens
alle medewerkers
alvast fijne feestdagen!

ZONDAG 31-12-2017 ZIJN WIJ GEOPEND
VAN 8.00 TOT 16.00 UUR VOOR VERSE
OLIEBOLLEN EN APPELBEIGNETS.

U KUNT OOK UW BESTELLINGEN



APPEN MET 06-20342014.

Bent u nog niet bij ons binnen geweest kom snel een keer langs....



Regelmatig komen bij de Dorpsraad klachten binnen over te hard rijdende auto's in de Dorpsstraat. Naar aanleiding hiervan hebben wij ons enkele maanden geleden tot de wijkagent gewend met de vraag of de snelheid eens gemeten kon worden. Dat is op verschillende dagen en tijdstippen gebeurd met speciale laserapparatuur. Het resultaat was, dat er nauwelijks snelheidsovertredingen (de maximumsnelheid is 30 km) werden gemeten. Daarnaast hebben wij bij tijd en wijle zelf extra gelet op de snelheden van passerende auto's in de Dorpsstraat. Ook toen is er bijna geen auto geconstateerd, die te hard reed. Misschien kan de conclusie worden getrokken, dat eerder gevoelsmatig dan in werkelijkheid te hard wordt gereden. Indien er inwoners zijn die andere ervaringen hebben, dan hoort de Dorpsraad dat graag.

Verkeersveiligheid staat bij de Dorpsraad hoog in het vaandel. Zoals iedereen heeft kunnen zien, stonden in het dorp afgelopen zomer op drie plekken apparaten, die de snelheid van passerende voertuigen liet zien. Zo worden automobilisten en motorrijders zich bewust van hun snelheid. Met de gemeente is afgesproken, dat deze meetapparatuur met enige regelmaat zal terugkeren.



AANDACHT VOOR DE VOMM

De Vereniging voor Ontwikkelingssamenwerking Muiden & Muiderberg (VOMM) is in 1981 opgericht om Muidenaren/Muiderbergers te steunen, die hulp bieden aan de allerarmste mensen in ontwikkelingslanden. Wij maken graag gebruik van de gelegenheid van de Dorpsraad om ons in de eerste Dorpsraadkrant te presenteren.

Wat doen wij

De VOMM selecteert doelen/projecten die gesteund worden met geld voor goederen en diensten en soms ook met persoonlijke inzet. Vooral de jongeren hebben onze bijzondere aandacht, ze vormen de toekomst voor hun leefgemeenschap en met voeding, scholing, hygiëne en algemene vorming dragen ze later bij aan zelfredzaamheid. Dat is het doel waar we naar streven.

Uitgangspunten

Strijkstokken horen thuis in een orkest, niet bij ontwikkelingssamenwerking. Wij steunen kleinschalige initiatieven die voortkomen uit persoonlijk contact met mensen uit onze regio, die als ontwikkelingswerker ter plaatse aan de slag zijn of met plaatsgenoten die directe banden met mensen ter plekke onderhouden. Deze aanpak garandeert korte communicatielijnen, goede controle en optimaal effect van iedere euro die naar de projecten gaat. Het zijn relatief kleine steunbedragen die wel maximaal effect opleveren.

De projecten

Er zijn steeds nieuwe projecten maar we presenteren hier onze huidige projecten:

Mali – Here Bugu – de Nederlandse Yvonne Gernier heeft samen met haar Malinese collega Baba Traoré een plek van vrede opgericht. Leden van verschillende stammen wonen, werken, scholen, verbouwen en spelen samen en maken zich weerbaar jegens terroriserende bendes.

Kenia - waterbeheer – tegengaan van de verwoestijning van het gebied van de Masai. Door aanleg van greppels, die bij stortbuien het water vasthouden, zodat erosie wordt tegengegaan en in de grond een buffer ontstaat, waardoor groei terugkeert en de Masai hun vee in leven kunnen houden. Een initiatief van wijlen dorpsgenoot Peter Westerveld. De schooljeugd 'wandelt voor water'.

Nepal – Namjung - afgelegen dorpsgemeenschap op de uitlopers van de Himalaya steunt VOMM met schoolspullen, microkredieten, weeskinderenopvang. Na de aardbeving in 2015 ook met golfplaten en bouwmaterialen voor de wederopbouw.

Meedoen

Wie zich samen met ons wil inzetten voor de projecten, of die voor haar/zijn project steun zoekt, is van harte uitgenodigd zich aan te melden bij onze secretaris of via facebook. We hebben grote behoefte aan betrokken mensen die mee willen werken aan onze acties.

Financiële steun

Heeft u geen tijd om ons met raad en daad te steunen maar spreekt ons werk u aan u kunt zich aanmelden als lid van onze vereniging. Het steunlidmaatschap is € 10,- per jaar. Zo houden we de drempel zo laag mogelijk. Uiteraard stellen wij een ruimere bijdrage op prijs. Ons werk kan alleen gedaan worden met voldoende steun vanuit onze achterban.

Anbi

VOMM heeft de ANBI-status. Dat wil zeggen dat uw donatie (NL66RA-BO0343129965) voor u fiscale voordelen kan opleveren. Informatie daarover kunt u vinden op onze website of u kunt contact opnemen met onze penningmeester, penningmeester@vomm.nl

Opgeven als lid ?

Kan bij de secretaris, Liesbeth van Diest, Flevolaan 40, 1399 HG Muiderberg, secretaris@vomm.nl, www.vomm.nl



WHATSAPP-BUURTPREVENTIE IN MUIDERBERG

Onlangs zijn in het dorp een tiental WhatsApp-attentieborden opgehangen. Dit naar aanleiding van het feit, dat op initiatief van de dorpsraad en in samenwerking met de gemeente en politie, twee nieuwe WhatsApp-buurtpreventiegroepen zijn ontstaan. Al eerder was op particulier initiatief een eerste buurtpreventiegroep opgericht (einde Gerard Doulaan nabij de Florisberg). De drie groepen tezamen hebben in totaal zo'n 65 deelnemers.

Aangetoond is, dat door de aanwezigheid van WhatsApp-preventiegroepen het aantal woninginbraken aanzienlijk daalt. De groepsleden letten goed op hun omgeving en communiceren onderling via WhatsApp. Wordt een verdachte situatie opgemerkt, dan melden ze dit aan de politie. Hoe meer leden een buurtpreventiegroep telt, hoe effectiever deze is. Nieuwe leden kunnen zich aanmelden bij: secretaris@dorpsraadmuiderberg.nl.

Fotobijschrift:

Links Harry Mock (voorzitter van de dorpsraad) en wethouder Marleen Sanderse (burgerparticipatie). Rechts twee BOA's en het zij aanzicht van Sandra Deuling, bestuurslid van de dorpsraad. De twee trekkers van het project, de bestuursleden John Haug en Ab Heij, konden niet aanwezig zijn.

Foto: Bob Awick



WORDT OOK LID VAN DE VERENIGING DORPSRAAD

De Dorpsraad is er voor alle inwoners, of zij nu wel of geen lid zijn van de Vereniging Dorpsraad Muiderberg. Echter, hoe meer leden de vereniging heeft, hoe groter het draagvlak. De inwoners geven ermee aan, dat zij de Dorpsraad belangrijk vinden voor het behartigen van de gezamenlijke belangen. Het gaat dan om alle aspecten, die betrekking hebben op de leefbaarheid en de leefomgeving. Wat ook telt: leden zijn makkelijk te benaderen voor het houden van opiniepeilingen en voor het toezenden van stukken voor de (openbare) bestuursvergaderingen en andere Dorpsraad-bijeenkomsten.

We hebben in vrij korte tijd al zo'n 350 leden weten te werven, maar er kunnen er altijd nog meer bij. De Vereniging staat open voor alle Muiderbergers van 18 jaar of ouder. Het lidmaatschap is gratis. Dus: toon uw betrokkenheid bij het wel en wee van ons dorp en wordt ook lid. Aanmelden kan via de [website: dorpsraadmuiderberg.nl](https://www.dorpsraadmuiderberg.nl) - tabje 'dorpsraad'. Op deze site staat ook alle belangrijke informatie over de Dorpsraad. Voorts kan iedereen ons volgen via de Facebookgroep Dorpsraad Muiderberg. Voor een goed begrip: wie tot deze groep is toegelaten, is niet automatisch lid van de Vereniging Dorpsraad Muiderberg.