SMAAK

INSPIRATIE VOOR BIJZONDERE MOMENTEN







NOVEMBER 2026
JAARGANG 1 - NR 1

SMAAK IS EEN UITGAVE VAN
KONTAKT MEDIAPARTNERS

kontakt media partners

KOOIJMAN AUTOGROEP
Persoonlijke aandacht telt

De Kia EV2



Compact
De EV2 is lekker handelbaar in de stad en makkelijk te parkeren. Juist door zijn compacte formaat past hij goed bij druk verkeer, smalle straten en dagelijkse ritten.

Kies de EV2 die bij jou past
De Kia EV2 is leverbaar met twee batterijvarianten. Wie meer bereik wil, kan kiezen voor de grotere batterij met een actieradius tot 453 kilometer (WLTP).

Bekijk onze EV2 actie!

De Kia EV3



Tot wel 605 km bereik
Met keuze uit een Standard Range en Long Range batterij is er altijd een uitvoering die past bij je dagelijkse ritten en langere afstanden.

Ruim
Ondanks zijn compacte formaat biedt de EV3 verrassend veel ruimte. De slimme indeling zorgt voor een praktische auto waarin passagiers en bagage makkelijk meegaan.

Bekijk onze EV3 actie!

Kooijman Vianen
Stuartweg 5-7

Kooijman Utrecht
Meijewetering 39

Kooijman Zeist
Blanckenhagenweg 12-14

Kooijman Houten
Waterveste 4

Kooijman Tiel
Marconistraat 23

Kooijman IJsselstein
Einsteinweg 10

Kooijman Naarden
Amsterdamsestraatweg 23

www.kooijman-autogroep.nl

Tot wel 10 jaar garantie

Kooijman Autogroep: al sinds 1959 vertrouwd op weg

Al meer dan 65 jaar is Kooijman Autogroep een vertrouwd gezicht in Midden-Nederland. Wat in 1959 begon als een familiebedrijf, is uitgegroeid tot een moderne autogroep met meerdere vestigingen en ruim 300 medewerkers.

Ondanks die groei is de basis altijd hetzelfde gebleven: persoonlijke aandacht, betrouwbaarheid en samen zoeken naar de beste oplossing voor iedere klant.

EEN FAMILIEBEDRIJF WAAR MENSEN CENTRAAL STAAN

Bij Kooijman Autogroep draait het om meer dan alleen auto's. Het gaat om mensen, vertrouwen, goed contact en langdurige relaties. Als familiebedrijf vinden we het belangrijk om afspraken na te komen, eerlijk advies te geven en tijd te nemen voor onze klanten. Of iemand nu voor het eerst een auto bij ons koopt, op zoek is naar een andere gezinsauto of al jarenlang bij ons komt voor onderhoud: iedereen moet zich welkom voelen. Die betrokkenheid hoort bij wie we zijn.

Sinds 1959 bouwen verschillende generaties verder aan het familiebedrijf. Natuurlijk groeien we mee met de tijd en met alles wat er in de autobranche verandert. Maar we willen vooral Kooijman blijven: dichtbij, persoonlijk en met aandacht voor de mensen die bij ons binnenkomen.

KIA EN TOYOTA: TWEE STERKE MERKEN ONDER ÉÉN DAK

Als officiële dealer van Kia en Toyota bieden we onze klanten een breed aanbod aan mobiliteitsoplossingen. Twee sterke automerken die ieder op hun eigen manier laten zien hoe innovatie, kwaliteit en betrouwbaarheid samenkomen.
De autowereld verandert snel. Elektrisch rijden krijgt een steeds grotere rol en nieuwe technologieën maken autorijden slimmer, comfortabeler en efficiënter. Met de nieuwste elektrische modellen van Kia en Toyota maken we deze ontwikkelingen toegankelijk voor onze klanten. Maar niet iedereen is al toe aan volledig elektrisch rijden. Daarom bieden we ook een uitgebreid aanbod aan hybride en plug-in hybride modellen. Van de efficiënte hybridetechnologie van Toyota tot de innovatieve elektrische en geëlektrificeerde modellen van Kia. Zo is er voor iedere rijstijl, gezinssituatie en mobiliteitsbehoefte een passende oplossing.

VERTROUWD IN SERVICE, KLAAR VOOR WAT KOMT

Een auto kiezen gaat niet alleen over een model of een prijs. Hoeveel kilometer rijdt iemand? Kan er thuis geladen worden? Is er veel ruimte nodig? En wat past het beste bij het gezin of het werk? Juist daar willen we bij helpen.
Die persoonlijke benadering geldt niet alleen bij de aanschaf van een nieuwe of gebruikte auto. Ook voor private lease, elektrisch rijden en onderhoud kunnen klanten bij ons terecht. Onze medewerkers kennen de auto's en de techniek, maar luisteren vooral naar de persoon die tegenover hen zit.
De wereld van mobiliteit blijft veranderen. En wij veranderen mee. Met de vertrouwde waarden van een familiebedrijf, de innovatiekracht van Kia en Toyota en één duidelijke belofte: bij Kooijman Autogroep staat de klant altijd centraal. ◆



Mick Kooijman, Gert Kooijman en Juun Kooijman.
Samen bouwen zij verder aan het familiebedrijf dat in 1959 begon.

kooijman-autogroep.nl

Hoofdkantoor: Stuartweg 5 • 4131 NH Vianen



Het hart van uw huis begint bij Olmkeukens!

Bij Olmkeukens draait alles om het vinden van een keuken die perfect past bij uw smaak, wensen én budget. Of u nu houdt van modern, landelijk of tijdloos design: onze veelzijdige collectie biedt volop mogelijkheden in verschillende stijlen en prijsklassen.

Met persoonlijk advies, slimme oplossingen en oog voor kwaliteit helpen wij u graag bij het realiseren van een keuken waar u jarenlang van geniet.

'Perfectie in elke prijsklasse'

De sterke punten van Olmkeukens!

- Alles onder één dak
- 3D-visualisatie
- Uitgebreid aanbod
- Scherpe prijzen
- Geen aanbetaling vereist
- 10 jaar garantie op keukenmeubels







Nijverheidsweg 5
2821 AT Stolwijk

0182 604 460
info@olmkeukens.nl

Bekijk onze website op

Olmkeukens.nl

SMAAK

Voorwoord

Een smaak die andere smaken samenbrengt of zelfs versterkt. Dat is de vijfde smaak: umami. Naast zoet, zout, zuur en bitter hoor je deze term steeds vaker. Letterlijk betekent umami ‘heerlijk’ of ‘hartig’. Het is de smaak die diepte geeft, smaken verbindt en ervoor zorgt dat alles samen nét iets rijker wordt.

Dat is eigenlijk ook precies de gedachte achter dit magazine. De bedrijven, ondernemers, makers en locaties die in deze eerste editie van SMAAK zijn opgenomen, versterken elkaar. Van lifestyle tot horeca, van interieur tot mode, van bijzondere adressen tot inspirerende verhalen: samen vormen zij een smaakvolle verzameling van alles wat genieten nét dat beetje extra geeft.

Want smaak zit niet alleen in wat we eten of drinken. Het zit in hoe we wonen, ons kleden, onze vrije tijd besteden en de keuzes die we elke dag maken. In de aandacht voor ambacht, kwaliteit en gastvrijheid. In plekken die verrassen en mensen die inspireren.

Over smaak valt natuurlijk altijd te praten. Wat bij de één een enthousiaste ‘wauw’ oproept, laat een ander juist even nadenken: wat vind ik hier eigenlijk van? Juist dat maakt smaak zo persoonlijk én zo interessant.

Wij hopen dat deze eerste editie van SMAAK u prikkelt, inspireert en uitnodigt om nieuwe plekken, producten en verhalen te ontdekken. Dicht bij huis of wat verder weg, vertrouwd of juist verrassend nieuw. Neem de tijd om te proeven, te kijken en te genieten.

Veel leesplezier!

Namens het team, Sandra de Leeuw

SMAAK magazine is een uitgave van
Kontakt Mediapartners
Zuidzijde 131, Goudriaan
0183-583200
info@kmp.nl | www.kmp.nl

© De inhoud van dit magazine valt onder het auteursrecht van Kontakt Mediapartners. Het overnemen, verveelvoudigen en/of openbaar maken, anders dan voor eigen niet-commercieel gebruik, zijn zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming niet toegestaan.

Redactie: Sandra de Leeuw

Vormgeving: Studio Kontakt Mediapartners

Advertentieverkoop: Jeroen Den Boef, Maria de Jong, Martin Lens, Hein Plenge, Jan-Willem Schagen, Chantal Spruijt, Joran Houweling, John Spruijt & Frans van der Wiel

WAT STAAT ER
in deze SMAAK?

Blader door naar smaakvolle bedrijven, hier in een handig overzicht inclusief alle paginanummers.



De Ambachterij 11



AtHof 20

Beekbouw 34



Cortador Andaluz 22-23





Diepeveen Keukens en Badkamers 12-13



Goudsmederij Leerdam 27

Greenfield Fashion 29



Hotel-restaurant Belvédère 16-17





De Houtloods 15



Juwelier Reijersen van Buuren 36

Kitchen2Table 25



Kooijman Autogroep 2-3, 35



De Krom 32



OFM 10,18





Olm Keukens 4



OptiekNu 24

Ruit en Co 30-31



Spido 14





Steinhoeve Media & Reclame 34



Uw Chef Restaurant 19

Uw Chef Catering 33



Vivid Mode 21





Van der Wal Interieurs 8



Wijnkoperij Huub Oostendorp 9

Wout van Galen 28



Zwijnenburg Mode 26



VAN DER WAL
interieurs

SINDS 1860

- Een interieur begint met een *goed gesprek.*

Persoonlijk advies,
exclusieve merken en
een interieur dat klopt.



TIJDLOOS DESIGN | EXCLUSIEVE MERKEN | PERSOONLIJK ADVIES | EEN COMPLETE WOONBELEVING

Techniekweg 8
4143 HV Leerdam

0345 – 630 459

www.vanderwalinterieurs.nl

MOOIE MERKEN.
EEN THUISGEVOEL.







Het juiste advies is goud waard:
Wijnkoperij Huub Oostendorp

Optimaal genieten van een goede wijn: een geluksmoment in een glas. Maar hoe kies je de juiste wijn voor jouw moment of jouw restaurant? Bij Wijnkoperij Huub Oostendorp in Schoonhoven draait alles om kwaliteit, persoonlijke aandacht en een goed advies. “We vinden het belangrijk dat we onze wijnen door en door kennen, zodat we klanten écht goed kunnen adviseren.”

De wijnwinkel is sinds 1982 gevestigd in het historische pand, waar honderd jaar eerder al drank werd verkocht. De naamgever van de winkel is inmiddels met pensioen, maar onder leiding van Marcel Driesse wordt de service waar de winkel om bekendstaat voortgezet.

KELDERSCHATTEN

Het enthousiaste team bestaat uit mensen met jarenlange ervaring binnen de branche. Ook Jimme Bronger is er onderdeel van en hij laat graag deze sfeervolle plek zien. We gaan op ontdekkingsreis in de winkel waar meer dan 1000 wijnen beschikbaar zijn. We lopen langs mousserende, witte en rode wijnen, allemaal per land gepresenteerd. Ook krijgen rosé en dessertwijnen een prominente plek en kun je een mooie selectie aan whisky ontdekken.

Via de trap kom je bij de donkere gewelven van het pand, waar een bijzondere wijnkelder is gesitueerd. “Hier bewaren we onze kelderschatten: bijzondere wijnen die je niet overal tegenkomt. Sommige flessen zijn echt exclusief, maar er liggen ook genoeg mooie ontdekkingen voor een vriendelijkere prijs.”

VAN WIJNBOER TOT RESTAURANT

Wijnkoperij Huub Oostendorp importeert zelfstandig wijn. Daarnaast is de wijnkoperij aangesloten bij Les Généreux, een samenwerkingsverband van ongeveer veertig zelfstandige wijnspeciaalzaken in Nederland. “Samen kunnen we rechtstreeks bij bijzondere, vaak kleinere wijnproducenten inkopen. Zo ontdekken we wijnen met een eigen karakter, die je niet zomaar overal vindt.”
Ook de horeca kan er terecht. “Mijn collega Joris heeft als sommelier gewerkt bij een sterrenrestaurant en brengt die ervaring dagelijks in de praktijk. Voor de horeca zijn we een betrokken partner. Van het leveren van mooie wijnen tot het samenstellen van een complete wijnkaart en het adviseren over passende wijnen bij speciale menu’s: we denken graag mee met iedere horecaondernemer.”

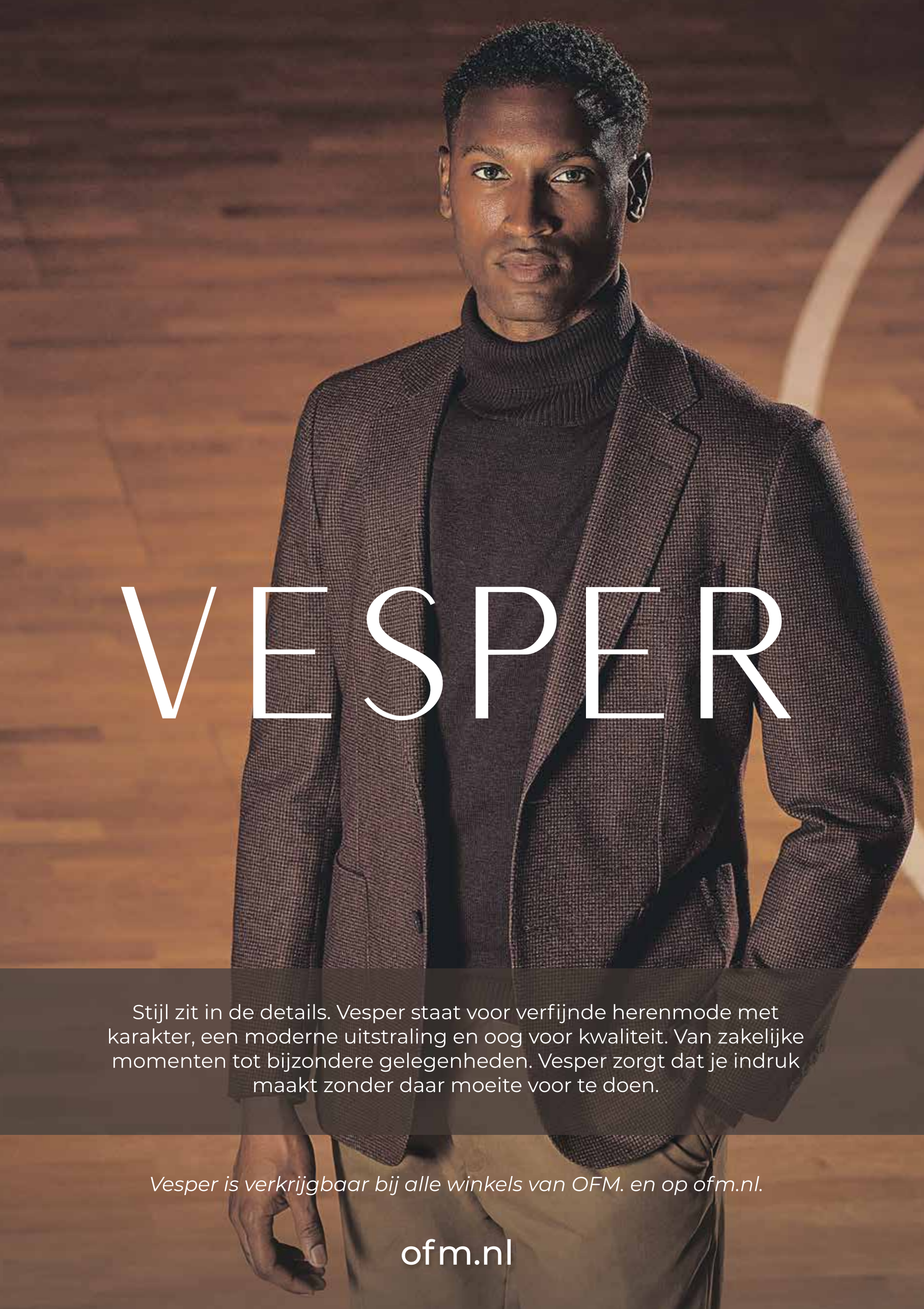
VOOR ELKE PRIJSKLASSE EEN MOOIE WIJN

Bij Wijnkoperij Huub Oostendorp worden wijnen zorgvuldig geselecteerd en beoordeeld voordat ze een plek in het assortiment krijgen. “We zijn kritisch op wat we verkopen. We merken dat mensen bewuster drinken en vaker kiezen voor kwaliteit. Daar spelen we graag op in met een breed en verrassend assortiment.”
Persoonlijk advies blijft daarbij het belangrijkste. “We willen dicht bij onze klanten staan. Of je nu een mooie fles zoekt voor een diner met vrienden of een passende wijn voor je restaurant, we denken graag mee. Onze klantenkring groeit nog altijd. Dat zien we als een mooi compliment en een bevestiging dat mensen onze persoonlijke aanpak nog altijd waarderen.” ◆

oostendorpwijnen.nl

Albrecht Beijlinggracht 44 • 2871 SC Schoonhoven • 0182-382566

De winkel is zes dagen per week open. Elke zaterdag kun je er verschillende wijnen proeven. Direct bestellen? Sinds kort is er ook een nieuwe webshop online.



Stijl zit in de details. Vesper staat voor verfijnde herenmode met karakter, een moderne uitstraling en oog voor kwaliteit. Van zakelijke momenten tot bijzondere gelegenheden. Vesper zorgt dat je indruk maakt zonder daar moeite voor te doen.

Vesper is verkrijgbaar bij alle winkels van OFM. en op ofm.nl.

ofm.nl

Passie voor patisserie: De Ambachterij

Voor de echte patisseriebeleving hoef je niet de grens over. In het midden van Nederland - in Schoonrewoerd en in De Bilt - vind je namelijk De Ambachterij. Van brood tot banket: Henrik Wullems en zijn team laten al je wensen - zoet en zout - in vervulling gaan.

Zodra de winkeldeur opengaat, ervaar je een onbedwingbare behoefte om al het lekkers te aanschouwen. De broden liggen in de schappen achterin de winkel te pronken, in het midden van de winkel staan hapklare lekkernijen klaar in meeneemverpakkingen, op de balie prijkt het prijswinnende speculaas en de verschillende taarten in de koelvitrine proberen je stuk voor stuk te verleiden.

Zijn passie voor patisserie begon bij de etalage van Patisserie De Leur in Gorinchem. De draaiende vitrine daar had een onweerstaanbare aantrekkingskracht op de jonge Henrik. “Ik fietste er langs en ik moest er gewoon stoppen. Vooral rond Sinterklaastijd, als het marsepein en speculaas erin gepresenteerd werd.” Als twaalfjarige ging hij al vragen of hij er mocht werken. “Maar ze vonden mij nog echt te jong. Op mijn veertiende moest ik stage lopen, toen kon ik er terecht.” Door gezondheidsproblemen stopte de eigenaar er helaas na twee jaar mee. Henrik was nog te jong om de zaak over te nemen, maar besloot wel de banketbakkersopleiding te doen.

Henriks culinaire loopbaan bracht hem bijna door het hele land, waar hij bij allerlei beroemde patissiers meer leerde over het vak: van Huize Van Wely in Noordwijk tot Jarreau in Den Haag en Landwaart Culinair in Maartensdijk. Tot hij tegen het pand in Schoonrewoerd aanliep en zijn droom om voor zichzelf te beginnen weer gereactiveerd werd. “Hier zat al sinds 1909 een bakkerij. Maar er was geen opvolging. Je kunt hier gratis parkeren en er waren voldoende uitbreidingsmogelijkheden. Dus ik dacht: dat moet lukken.” Een schot in de roos: hij heeft nu naam gemaakt en van heinde en verre komen klanten nu naar de bakkerij om de lekkernijen aan te schaffen. “We zitten hier in Schoonrewoerd op een mooie plek, precies in de driehoek van de A2, A15 en de A27.” Ook voor het tweede filiaal, geopend begin 2024, koos Henrik voor een locatie die goed bereikbaar is: in het centrum van De Bilt.

Voor Henrik en zijn team staat smaak op de eerste plaats. Hij wint regelmatig prijzen voor zijn creaties: zijn croissants, aardbeienslof, speculaas en ijs zijn bijvoorbeeld al meermalen bekroond. “Wij moeten het hebben van kwaliteit en de lat ligt wel hoog. Het is elke dag topsport.” Populaire producten zoals een saucijzenbroodje, appeltaart of tompouce worden met de meeste zorg en aandacht bereid. En dat proef je. Heeft hij zelf een favoriet? Hij kijkt verwonderd, alsof we hem vragen van welk kind hij het meeste houdt. Hij antwoordt: “Als je hier komt, moet alles lekker zijn.” ◆



Fotografie: Belle Fotografie





indeambachterij.nl

Locatie Schoonrewoerd • Dorpsstraat 32 • 4145 KC Schoonrewoerd • 0345-641412

Locatie De Bilt • Hessenweg 141 • 3731 JG De Bilt • 030-2203159

DIEPEVEEN

KEUKENS BADKAMERS INTERIEURS

i

Bekijk de website
voor meer informatie
en inspiratie
www.diepeveen.nl/familie-keukens

Stijlvol wonen, zonder concessies







Een keuken moet mooi zijn, maar vooral prettig werken. Slim ingedeeld, veilig voor een gezin en uitgevoerd met oog voor detail. Precies zoals je dagelijks leven vraagt. **Diepeveen keukens en badkamers.**

Contact

Distributiestraat 59
4283 JN in Giessen

T 0416 695 194
E info@diepeveen.nl
W www.diepeveen.nl

DIEPEVEEN

KEUKENS BADKAMERS INTERIEURS







Landelijke keuken met kookeiland en koffienis

Fotografie: LUX Visuals Fotografie



Chique & landelijk

Wanneer je ervoor kiest om zachte kleuren en houten elementen terug te laten komen in je keuken, ontstaat er direct een warme sfeer. Prachtig!

Zo zie je hoe een landelijke stijl ineens een heel nieuw jasje krijgt, waarbij natuurlijke materialen en strakke lijnen elkaar prachtig aanvullen. De details maken het verschil: het handdoekenrekje onder het werkblad is zo'n leuk en praktisch detail dat niet alleen handig is, maar ook een speelse touch toevoegt aan het geheel. En wat dacht je van de ruime koffienis met verlichting in de wandplank? Dit hoekje straalt warmte en gezelligheid uit en maakt van een simpel gebruikselement een ware eyecatcher.

Het prachtige natuurstenen werkblad van Grillo vormt de basis van de keuken en geeft een stoere, tijdloze uitstraling. Het ovale eiland is helemaal in de trend van nu, de rondingen zorgen voor een zachte aankijk en straalt hier prachtig in het middelpunt van de ruimte. Daarnaast trekt de Quooker-kraan in de kleur Messing Patina direct de aandacht en zorgt voor een luxe, stijlvolle afwerking.
Van een landelijk interieur naar een strakkere stijl? Dat kan dus een hele verandering zijn, maar zorgt voor een prachtig en chique geheel. Want door juist verschillende vormen, materialen en texturen te combineren, zie je dat er een balans ontstaat die het verschil maakt - een landelijke stijl met een eigentijdse en chique twist.. ◆

diepeveen.nl

Distributiestraat 59 • 4283 JN GIESSEN 0416 • 695194

Skyline. Music.
Good food & drinks.
Let’s go!

‘n feest om nooit te vergeten.

Volg ons op:







Laat u culinair verwennen en geniet van spectaculaire uitzichten tijdens een varend evenement. De Spido vloot biedt oneindig veel mogelijkheden voor het organiseren van een internationaal event, salesmeeting, bedrijfsborrel, -diner, -feest of jubileum. Maak een afspraak om onze schepen te bezichtigen. U bent van harte welkom bij Koninklijke Spido!

Nieuwsgierig naar de mogelijkheden?

Bel 010 - 275 99 89 of stuur een e-mail naar events@spido.nl



Fotografie: Belle Fotografie







Genieten met een huiskamergevoel: De Houtloods in Leerdam

Het runnen van hun restaurant De Houtloods in Leerdam is dagelijkse kost voor Henri en Anke van Rossum. Beiden zitten al dertig jaar in de horeca en juist dat feit spreekt boekdelen. Dan wordt je gewaardeerd door je gasten, die blijven terugkeren.

De laatste zes jaar leiden ze de brigade bij De Houtloods in Leerdam. Voor Henri en Anke voelt het als 'gewoon'. Maar alleen al voor de plek wil je er een bezoek brengen. Het restaurant zit namelijk in hetzelfde gebouw als de Glasblazerij. Hier kun je zes dagen per week, op de dagen dat het restaurant ook geopend is, zien hoe glas wordt gemaakt. "Een prachtig ambacht", vindt Henri. De ligging nodigt uit tot relaxen: het restaurant ligt aan het water, met uitzicht op de wal van glasstad Leerdam. Er is een fijn terras, dat ook, in een iets kleiner formaat en met hulp van warmtekussens en heaters, in de winter geopend is.

UITNODIGEND

Binnen is het tevens goed vertoeven. De industriële uitstraling past goed bij het gebouw en het restaurant is - hoe kan het ook anders - aangekleed met prachtige glazen objecten. Tegelijkertijd voelt het warm en uitnodigend. "Mensen komen hier voor de gezelligheid", vertelt Anke. "We willen een huiskamergevoel uitstralen en we staan open voor allerlei bezoekers, zoals toeristen die hier hun dagje uit compleet maken. Maar er komen ook veel mensen uit de omgeving om gewoon te genieten van de plek."

GOED VOOR JE MENSEN

Door hun jarenlange ervaring hebben ze gezien hoe het wel en hoe het niet moet qua personeel. Henri: "Je moet goed zijn voor je mensen." Anke vult hem aan: "je bent veel tijd op je werk, laten we het leuk en gezellig hebben." Dat resulteert in een trouw team van 30 mensen, waaronder de twee zoons van het stel. "Een gast had laatst op zijn social media geschreven: vandaag heb ik afscheid moeten nemen van een dierbare. Wij vroegen hem wat er gebeurd was. Bleek dat hij bedoelde dat het de laatste dag was van iemand uit ons team, die na een paar jaar bij ons wegging."

HUISGEMAAKT

Mensen komen om hier te genieten. De kaart is veelzijdig en toegankelijk. Een broodje pastrami met Amerikaanse mosterd en augurk, een broodje geitenkaas met duindoorn, bessen en pecannoten, een mooie rib eye, gegrild op de Green Egg, met chimichurri en gegrilde groenten. Er is een ruime keuze in borrelhapjes, die je (als je dat wilt) met elkaar kunt delen.
En er is cheesecake, de specialiteit die ze zelf maken. De friet, kruidenboter, soepen en sauzen zijn ook allemaal huisgemaakt. ◆

Bezoeken?
Nu ook zin in een eerlijk gerecht, geserveerd met een saus van bescheidenheid en een snufje gezelligheid?
De Houtloods
Sundsvall 2
4141 MP Leerdam
0345-612721
dehoutloods-leerdam.nl

HOTEL RESTAURANT
BELVEDERE

TRAKTEER JE SMAAKPAPILLEN BIJ hotel-restaurant Belvédère

In het gebouw herken je de aloude grandeur: het stamt uit 1861. Maar sinds de recente renovatie is hotel-restaurant Belvédère, zoals de naam al verraad prachtig gelegen aan de Lekdijk in Schoonhoven, toegetreden tot de moderne tijd. Zowel van binnen als van buiten. Een goed moment voor een (hernieuwde) kennismaking: op naar de Zilverstad!

Eén ding is sinds 1861 onveranderd: het uitzicht over rivier de Lek. Maar echt alles in en om hotel-restaurant Belvédère is de laatste jaren grondig aangepakt: de klassieke elementen werden gecombineerd met een moderne twist. Gastheer Diederik van Eijk is trots op het resultaat. Nog even, vertelt hij, en dan is de complete make over van de *grande dame* klaar.

FRISSE WIND

In het restaurant kunnen gasten zeven dagen per week aanschuiven voor lunch en diner. In de keuken wordt het credo ‘klassiek met een moderne twist’ ook gebezigd; de menukaart wisselt elke vier tot zes weken en ook daar zie je de frisse wind: bekende gerechten, maar met een toevoeging van nu. “Begin volgend jaar gaan we helemaal omturnen naar een nieuwe kaart, maar daar kan ik nu nog niet te veel over vertellen”, vertelt Diederik.

WIJN-SPIJSCOMBINATIE

Er wordt veel aandacht gespendeerd aan de wijn-spijscombinatie. “We werken samen met Wijnkoperij Huub Oostendorp. De kleur van de wijn is niet altijd bepalend: bij rood vlees serveer je meestal rode wijn. Maar er zijn vissoorten waar een rode wijn ook heel lekker bij is. Ook is de combinatie met de saus die bij het gerecht zit belangrijk voor de wijnkeuze. De sommelier kan onze gasten hierover goed voorlichten.”

HEIDAGEN

Het restaurant trekt toeristen die de Zilverstad aan het ontdekken zijn en bezoekers uit de buurt die regelmatig hun smaakpapillen laten trakteren door het keukenteam. Daarnaast maken zakenreizigers graag gebruik van de vergaderfaciliteiten. “We kunnen hier alles organiseren, zoals complete heidagen, dus vergaderen met lunch, diner en overnachting. We hebben twaalf hotelkamers. Veel bekende namen binnen het bedrijfsleven maken gebruik van onze vergaderlocatie, soms zelfs wekelijks of maandelijks. En we mogen ook enkele serviceclubs tot onze vaste gasten rekenen”, voegt Diederik toe.

EVENEMENTEN

Niet alleen het restaurantgedeelte straalt. De grote zaal - met in het oog springende kroonluchters - leent zich voor meerdere doeleinden, zoals zakelijke bijeenkomsten. “Ook krijgen we veel aanvragen voor bruiloften.” Regelmatig organiseert het team van Belvédère speciale evenementen, zoals een Big Tuna avond, waarbij een tonijn live wordt gefileerd, of een ABBA-avond. “Vaak is die al binnen een dag uitverkocht”, lacht Diederik. “Die thema-avonden vallen echt goed in de smaak. Het zijn ook prima manieren om mensen kennis te laten maken met Belvédère.”

Smaakt het bezoek aan Belvédère naar meer? Diederik: “We hebben nog vier zaken, deze zijn voornamelijk gevestigd in het Westland. In Hoek van Holland vind je Mijn Torpedoloods, met een hele toffe serre. In ’s-Gravenzande is Chapter Armada gevestigd, in Hoek van Holland vind je Hotel Amerika en sinds vorig jaar hebben we Villa Elzenhagen in Poeldijk in ons beheer.” ◆









hotelbelvedere.nl

Lekdijk West 4 • 2871 MK Schoonhoven • 0182-325222

OFM.

Voor mannen met smaak.

POLO RALPH LAUREN

CAVALLARO NAPOLI

GENTI

VESPER

TRAMAROSSA

1952 GRAN SASSO ITALY

PROFUOMO

PEUTEREY

ofm.nl

RESTAURANT UW CHEF WAAR BIJZONDER heel gewoon voelt

Culinair genieten zonder poespas, in het hart van de Betuwe. Een restaurant met culinaire ambities, een verrassend veelzijdige menukaart en bijzondere wijnen. Maar zonder stijve bediening of ingewikkelde etiquette. In het Betuwse Tricht laat horecaondernemer Joop Nefkens zien dat kwaliteit en ongedwongen gastvrijheid uitstekend samengaan.

Joop Nefkens is een ervaren horecaondernemer met Rotterdamse roots. Via Arnhem bracht zijn ondernemerspad hem uiteindelijk naar Tricht. De Rotterdamse mentaliteit is gebleven: recht door zee, aanpakken en geen onnodige poespas.

“Je kunt prachtige gerechten serveren, maar als gasten zich niet op hun gemak voelen, doe je toch iets verkeerd”, vertelt Nefkens. “Een avond uit moet vooral een plezierige belevenis zijn.”



Meer dan je verwacht

Op het adres van Restaurant Uw Chef was 45 jaar lang een snackbar gevestigd. Een verleden dat soms nog voor verrassende misverstanden zorgt.

“Er zijn nog steeds mensen die denken dat we een snackbar zijn. Anderen kennen ons vooral van onze spareribs. Daar zijn we trots op, maar onze keuken heeft zoveel meer te bieden.”

En inderdaad, de menukaart laat een heel ander beeld zien. Verfijnde voorgerechten, verrassende vlees- en visgerechten en een opvallend ruime keuze aan vegetarische gerechten. Mediterrane en oosterse invloeden geven herkenbare ingrediënten regelmatig een verrassende draai.

Zelfs de friet krijgt bijzondere aandacht. Geen standaard diepvriesproduct, maar echte, vers bereide friet. “Juist bij eenvoudige producten zie je of een keuken aandacht heeft voor kwaliteit.”

Kwaliteit zonder afstand

Volgens Nefkens hoeft een hoog culinair niveau niet gepaard te gaan met formele gastvrijheid.

“Wij willen dat mensen zich thuis voelen, terwijl ze tegelijkertijd ervaren dat er in de keuken iets bijzonders gebeurt.” Dat concept spreekt aan. Gasten komen inmiddels vanuit de brede regio tussen Gorinchem, Tiel en Nieuwegein naar het kleine Betuwse dorp.

Misschien schuilt daarin wel de kracht van Restaurant Uw Chef: een plek waar aandacht, smaak en gastvrijheid vanzelfsprekend zijn. Waar je bijzonder goed kunt eten, zonder dat je je bijzonder hoeft te gedragen.

Restaurant Uw Chef – Puur genieten in Tricht.
Kerkstraat 14, 4196 AB Tricht



Ook in het glas bijzonder

Diezelfde aandacht is terug te vinden op de wijnkaart. Naast toegankelijke kwaliteitswijnen biedt Uw Chef bijzondere flessen voor de echte liefhebber. Een mooi voorbeeld is de ***Ambrosan Amarone Riserva***, een karaktervolle Italiaanse topwijn.

De sommelier helpt gasten bij het ontdekken van passende wijnen. Deskundig en enthousiast, maar zonder ingewikkelde verhalen. Want ook
wijn moet vooral plezier geven.



uw chef

RESTAURANT

PUUR GENIETEN IN TRICHT

meer info:

at HoF
Wonen en parket
Interieuradvies







Mooi wonen begint bij AtHof in Bodegraven

Een schatkamer aan stoffen, kleuren en materialen. Bij AtHof in Bodegraven ligt alles klaar om vertaald te worden naar een persoonlijk interieur. “Je kunt hier stoffen zien en voelen en zelf ervaren wat kleuren en materialen met elkaar doen.”

Eigenaar Janneke heeft echt passie voor interieur. De kern van haar werk ligt bij ontwerpen en adviseren. Klanten komen met uiteenlopende vragen binnen. Soms ligt er een bouwtekening, soms alleen een idee. “Daarmee ga ik aan de slag. We zorgen dat kleuren, verhoudingen en materialen op elkaar afgestemd zijn.”

Janneke zit al tientallen jaren in het vak. “Elke keer weer iets nieuws maken, dat blijft het leukste. Geen huis is hetzelfde.” Daarbij staat de wens van de klant altijd centraal. “Het moet passen bij de mensen die er wonen.” Er zijn daarnaast steeds nieuwe ontwikkelingen die het ontwerpen interessant maken, zoals de nieuwe sisal lopers voor de trap. “Traditionele materialen in een modern jasje en prachtige kleuren, gecombineerd met traproedes van koper tot mat zwart. Van deze lopers worden ook kleden gemaakt in de kleurstelling die de klant wenst.”

Ook behang is een belangrijke sfeermaker. “Die behoefte aan sfeer zie je terug in trends, maar ook in klassiekers. Bloemen, strepen en ruiten zijn populair, net als etnische invloeden en zachte pasteltinten”, vertelt Janneke. “Het gaat om het totaal. Als klanten tevreden zijn, dan ben ik dat ook.”

> “Je kunt hier stoffen zien en voelen en zelf ervaren wat kleuren en materialen met elkaar doen.”

VAN ONTWERP TOT UITVOERING

Naast advies kan het team ook de uitvoering verzorgen. Janneke werkt samen met vaste vakmensen voor onder meer schilderwerk, stoffering en maatwerk. Ook voor het leggen en restaureren van parketvloeren heeft AtHof de juiste vakmensen in huis. “We kunnen het plan ook realiseren. Dat is voor veel mensen prettig. Alles wordt geregeld.” ◆

athof.nl

Oud Bodegraafseweg 2 • 2411 HS Bodegraven • 06 53428844

Mooi wonen begint met inspiratie.

You are never fully dressed without a smile: Vivid Mode

Dwalend door de karakteristieke straatjes van Gouda beland je soms op een plek waar een glimlach bijna als vanzelf op je gezicht verschijnt. Zo'n plek is Vivid Mode: al meer dan veertig jaar toonaangevend. Hier stap je binnen voor kwaliteitsmerken, een onderscheidende stijl en een persoonlijk advies.

De Korte Groenendaal is één van de Goudse straatjes waar je nog ondernemers vindt met hart voor de zaak. Eigenaresse Natascha, de drijvende kracht achter Vivid Mode, viert dit jaar haar 25-jarig jubileum. Wat ooit begon vanuit een passie voor mode en ondernemerschap, groeide in al die tijd uit tot een geliefde bestemming waar vrouwen mode niet alleen kunnen passen en aanschaffen, maar kunnen beleven.

GLIMLACH ALS ESSENTIEEL ACCESSOIRE

Bij Vivid Mode draait het niet alleen om kleding, maar vooral om hoe iemand zich voelt wanneer zij voor de spiegel staat en op pad gaat in haar outfit. De filosofie van de winkel wordt mooi samengevat in één gedachte: mode moet je laten stralen. Dat gevoel is overal merkbaar. Het team neemt de tijd voor iedere klant, luistert aandachtig naar wensen en denkt mee over pasvorm, kleur en stijl. Geen vluchtig verkooppraatje, maar oprechte aandacht en deskundig advies.

WARME ONTVANGST

Of iemand nu gericht op zoek is naar een nieuwe outfit voor een bijzondere gelegenheid of juist ontspannen inspiratie wil opdoen, de ontvangst is altijd warm. Die persoonlijke benadering heeft ervoor gezorgd dat veel klanten, uit Gouda en ver daarbuiten, al jarenlang terugkeren. Niet alleen voor de collecties, die altijd *to the point* zijn, maar ook voor de vertrouwde gezichten van het team van Natascha en de prettige sfeer.

EIGENTIJDSE ELEGANTIE

De collectie van Vivid Mode is met zorg samengesteld en ademt eigentijdse elegantie. In de winkel vinden modeliefhebbers merken als Summum, Studio Anneloes, Nukus, Penn&Ink, MAC, LabelDot, Aimee The Label, Tooday en A Beautiful Story. Recent werd het assortiment bovendien uitgebreid met het Nederlandse merk YAYA en binnenkort wordt daar nog een schoenenmerk aan toegevoegd. Elk label is gekozen met hetzelfde doel: kleding en accessoires aanbieden waarin kwaliteit, comfort en uitstraling samenkomen.

WAAR STIJL EN SMAAK ELKAAR ONTMOETEN

Vivid Mode is een vaste waarde is geworden in het Goudse winkelhart. Eigenaresse Natascha kijkt na 25 jaar met dezelfde energie, nieuwsgierigheid en liefde voor het vak naar de toekomst. Want sommige winkels zijn meer dan een adres om te winkelen. Het zijn plekken waar stijl en smaak elkaar ontmoeten, waar mode samenkomt met zorg en aandacht en waar juist die *finishing touch* - de glimlach - net zo belangrijk is als de outfit zelf. ◆







vividmode.nl

Korte Groenendaal 14-16 • 2841 JN Gouda • 0182-527609

SABORES ANDALUZ:
een Spaanse beleving in Nederland

Het zwarte goud van Andalusië vindt zijn weg naar de keukens van Rotterdam, Den Haag en het Westland. Aan het woord is David Torres, de man achter Sabores Andaluz, importeur van Spaanse delicatessen voor Nederland en België en leverancier van onder meer de Simonis Groep en de Willaerts Groep. En geloof ons: wie deze ham eenmaal heeft geproefd, wil hem op de kaart.

Fotografie: FramedbyVitalis Fotografie

Het is vroeg in de avond in Sevilla. De zon zakt achter de daken van Triana en de barretjes in de vele smalle straatjes raken langzaamaan gevuld met de welbekende Spaanse gezelligheid. Niemand heeft haast. Aan de bar wordt gepraat, gelachen en geproefd, want in Andalusië zijn eten en drinken geen bijzaak, maar de kern van de dag. Wie hier ooit een plakje ham op de tong heeft laten smelten, vergeet dat nooit meer. Precies dat moment, die rust en dat vakmanschap brengt David Torres nu naar Nederlandse restaurants, hotels en eventlocaties. Of gewoon naar bij je thuis.

VAN SEVILLA NAAR DE MAASSTAD

David Torres werd geboren in Sevilla en leerde in zijn geboorteland het ambacht van de cortador, de hamsnijder. Onder de naam Cortador Andaluz groeide zijn vak uit tot een allesomvattende liefde: het ambachtelijke werk dat van een ham een 'piece of art' maakt. Zijn motto komt uit zijn geboortestad. NO8DO, het symbool van Sevilla, betekent 'zij heeft me niet verlaten'. Trouw dus.
"Ik ben trouw aan mijn afkomst en aan mijn product", vertelt David. "Een goede ham verdient een goede snede en een goede klant verdient een leverancier die blijft." Die trouw geldt ook voor zijn klanten. Sabores Andaluz werkt hand in hand met horecazaken in de regio en stemt het aanbod af op de visie van elke ondernemer.

HOOGWAARDIG EN EERLIJK GEPRIJSD

Waarmee onderscheidt Sabores Andaluz zich in de horeca? Met een assortiment hammen van topkwaliteit, ontbeend geleverd en tegen een aantrekkelijke prijs; Jamón de Cebo Ibérico, Jamón de Cebo de Campo, Bellota 50% tot de absolute top: Bellota 100%, ook wel bekend als Pata Negra van Cinco Jotas. Dankzij constante kwaliteitscontrole komt elke ham, stuk voor stuk, perfect op tafel.
"Wij leveren een ham die klaar is voor het mes, zonder concessies aan de smaak", zegt David. Naast de hammen biedt Sabores Andaluz een rijk assortiment Spaanse delicatessen. Denk aan lomo, chorizo, salchichón en manchego, waarmee je je lunchkaart of borrelmenu een Andalusisch accent geeft.

CINCO JOTAS: DE KROON OP DE KAART

De trots van het assortiment is de 100% Bellota van Cinco Jotas, waarvan Sabores Andaluz importeur is voor Nederland en België. Bij kenners geldt het als een van de grootste namen in Ibérico de Bellota. De varkens leven in grote vrijheid en worden in de wintermaanden vetgemest op eikels en gras, doorgaans zo'n tien kilo eikels per dag. Dat levert de karakteristieke nootachtige smaak op.
Daarna rijpt de ham minstens 36 maanden. Drie jaar geduld, verpakt in één plak. "Je proeft de tijd", zegt David. "Zo'n ham zet je niet zomaar op de kaart. Je zet hem er met trots op, met een verhaal erbij. Gasten vragen ernaar, bestellen een tweede portie en vertellen het door."

CORTADOR ANDALUZ

Sabores Andaluz levert niet alleen de ham. Je kunt de cortador zelf ook inhuren om de ham ambachtelijk te snijden. Denk aan allerlei festiviteiten: van een bedrijfsfeest tot een jubileum, van een privédiner tot een groot evenement. Het handmatig snijden van een langgerijpte ham is een ware kunst en trekt de aandacht van elke gast. Mensen blijven staan, kijken mee en stellen vragen.
David stond al op La Vuelta 2022, bij de finale van de UEFA Nations League in 2023, op de Second Home Beurs, Masters Expo en op talloze andere feesten. "Een evenement met een cortador is geen borrel met ham", lacht hij. "Het is een belevenis."

VAN ROTTERDAM TOT HET WESTLAND

Bij Sabores Andaluz bestelt u niet bij een anonieme webshop. U krijgt een leverancier die meedenkt over de kaart, de kwaliteit en de prijs. Tot de partners behoren onder meer Torpedo Loods, Villa Elzenhagen, Kita, La Barrage, Catch by Simonis, The Harbour Club in Rotterdam, GOUD en nog veel meer mooie restaurants en eetgelegenheden. Ook speciaalzaken en delicatessenwinkels weten de weg naar Sabores Andaluz te vinden.
"Of je nu een restaurant, hotel of cateringbedrijf runt: samen bepalen we welke ham bij jouw concept past", zegt David. "Wij zijn er niet om één keer te leveren. Wij willen dat gasten blijven terugkomen voor de ham."

PROEF SEVILLA IN UW ZAAK

Nieuwsgierig geworden? Sabores Andaluz neemt je graag mee in de wereld van Ibérico en Bellota. Vraag een offerte aan, laat je adviseren over de juiste ham voor jouw concept of boek de cortador voor je eerstvolgende evenement. *Disfruta la vida: geniet van het leven!* ◆







saboresandaluz.nl

info@saboresandaluz.nl • 06 20054161

Cortador Andaluz boeken voor jouw evenement? Neem contact op via bovenstaande gegevens of via Instagram: @cortador_andaluz.

Optiek Nu

BRILLEN, OPTOMETRIE EN CONTACTLENZEN

Lange Tiendeweg 9, 2801 KD Gouda
T 0182 - 518 100 www.optieknu.nl

Walhalla voor de kookliefhebber: Kitchen2Table

Van hobbykok tot keukenprins(es): als je plezier hebt in koken, is het een goed idee om naar Woerden af te reizen. Aan de Voorstraat vind je Kitchen2Table: de kookwinkel waar je terecht kunt voor een goed en eerlijk advies en een prachtig product.

De recente verbouwing heeft het vuurtje van eigenaren Rudi en Astrid Voss nog verder opgestookt: hier in hun winkel delen zij hun passie voor koken met hun klanten. “We nemen echt de tijd”, vertelt Astrid. “Een simpele vraag leidt vaak tot hele gesprekken.” De reden van het geven van een uitgebreid diner of een gezellige borrel: het echtpaar wordt vaak meegenomen in de belevingswereld van hun klant. “We zijn echt sociaal bezig, in plaats van alleen maar commercieel.”

Rudi en Astrid weten waar ze over praten: al in 1995 startten ze met hun kookwinkel. “Niet op deze plek, hier zitten we sinds 2014.” Recent werd de winkel compleet verbouwd. Het resultaat: een frisse uitstraling en volop ruimte voor de kookwaar. “Het feit dat we al zo lang bestaan geeft een stukje vertrouwen”, vertelt Rudi.

In hun winkel hebben de pannen van Demeyere een prominente plek en ze geven graag extra uitleg over hoe je deze het beste kunt gebruiken. De koffiemachines van Jura staan te stralen in de winkel en achterin vind je o.a. het servies van Villeroy & Boch. Dit is een walhalla voor de kookliefhebber. Rudi: “Ik noem het een echte hebwinkel. Mensen vinden het leuk om hier te komen. Bovendien verkopen we producten van goede kwaliteit. Soms iets duurder, maar je hebt er lange tijd plezier van.” Hij voegt trots toe: “Als klanten hier terugkomen, zeggen ze: wat een topproduct!” ◆



Kerstpakketten
Kitchen2table maakt elk jaar hele mooie kerstpakketten voor bedrijven die hun personeel iets extra’s willen schenken. “Wij helpen bedrijven graag met originele kerstpakketten die nét even anders zijn dan de standaard dozen met dezelfde producten. Jij hoeft alleen nog maar te kiezen op welke manier je jouw kerstpakket wilt vormgeven. Laat medewerkers bijvoorbeeld zelf hun kerstcadeau uitzoeken bij Kitchen2table. Het bedrijf bepaalt het budget en medewerkers kunnen zelf iets kiezen waar ze blij van worden. Wij kunnen de pakketten vervolgens bezorgen bij het bedrijf. Liever één mooi pakket samenstellen? Denk bijvoorbeeld aan een gevulde ovenschaal met alles voor een heerlijke lasagne. Of een PFAS-vrije pan, gevuld met lekkers voor het hele gezin. Zo geef je iets waar medewerkers ook na de feestdagen nog plezier van hebben.”







kitchen2table.nl

Voorstraat 9 • 3441 CA Woerden • 0348-412465



HET **GROOTSTE** MODEHUIS IN HARTJE HOLLAND!

Tolstraat 17, Meerkerk | www.zwijnenburgmode.nl

•GOUDSMEDERIJ • LEERDAM•

Goudsmederij Leerdam

voor sieraden die bijzondere momenten onvergetelijk maken

Bij Goudsmederij Leerdam draait alles om ambacht, persoonlijk design en sieraden met een verhaal. Met liefde voor het goudsmidvak ontwerpen en vervaardigen wij bijzondere handwerksieraden, waarbij kwaliteit, oog voor detail en persoonlijke wensen centraal staan.

Een van onze specialiteiten is het ontwerpen, maken en verkopen van aanzoekringen. Een ring die niet zomaar een sieraad is, maar het begin markeert van een nieuw hoofdstuk samen. Of het nu gaat om een tijdloos klassiek ontwerp, een unieke ring op maat of een bijzonder ontwerp met een persoonlijke betekenis: wij begeleiden onze klanten graag bij het vinden of creëren van de ring die écht bij hen past.

En vaak is dat nog maar het begin. Wanneer het aanzoek uitmondt in trouwplannen, helpen wij onze klanten graag verder bij het kiezen of ontwerpen van bijpassende trouwringen. Zo ontstaat er niet alleen een prachtige verbinding tussen sieraden, maar ook een persoonlijke vertrouwensband die zich door de jaren heen verder kan ontwikkelen.

Wij geloven dat juist die combinatie van vakmanschap, persoonlijke aandacht en langdurige betrokkenheid ons werk bijzonder maakt. Een sieraad moet niet alleen mooi zijn, maar ook een blijvende betekenis hebben.

“Het begin van een nieuw hoofdstuk samen“

Persoonlijke aandacht, op afspraak
Om iedere klant de tijd en aandacht te kunnen geven die een bijzondere aankoop verdient, werken wij doordeweeks op afspraak. Zo nemen wij alle ruimte om wensen te bespreken, ontwerpen te bekijken en samen tot de juiste keuze te komen.
Een afspraak plannen is eenvoudig via onze website. In onze online afsprakenkalender kiest u gemakkelijk een geschikt moment.
Op zaterdag is de smederij geopend, kom dan gerust eens binnen voor een praatje, oriëntatie en inspiratie! ◆













goudsmederijleerdam.nl

Kerkstraat 40 • 4141 AX Leerdam • 06-45468965

Bij Wout van Galen voor elk wat wils!







U kunt bij ons altijd rekenen op een eerlijke, scherpe prijs.

Voor elk wat wils

In onze showroom vindt u allerlei aansprekende opstellingen. Van klassiek tot hypermodern, van landelijk en romantisch tot greeploos en super strak. Binnen elk budget kunnen wij u een uitgebreide keuze bieden. Onze eigen SIMA huiscollectie combineert Duitse topkwaliteit en een zeer uitgebreid assortiment aan een bijzonder gunstige prijsstelling.



Eigen montage ploeg

Wout van Galen werkt met een eigen montage ploeg. Vakmensen die al vele jaren in vaste dienst zijn, en die precies weten wat er allemaal komt kijken bij het plaatsen van uw nieuwe keuken. Voor, tijdens en na het plaatsen houden zij u op de hoogte van wat er gaat gebeuren, en zorgen dat de eventuele overlast tot een minimum wordt beperkt. Zodat u na afloop tevreden kunt vast stellen dat ook het plaatsen van een keuken bij Wout van Galen een feestje is.

Nieuwe apparatuur: van inmeten tot installatie

Wij regelen de volledige vervanging van je apparatuur. Van nauwkeurige inmeting tot vakkundige montage en een strakke afwerking; je hebt er geen omkijken naar.

Bij ons geen onwerkelijke stuntaanbiedingen of ‘alleen als u nu tekent’ kortingen. Wel kunt u bij Wout van Galen rekenen op perfecte service en topkwaliteit voor een eerlijke en scherpe prijs. Want dat is waar Wout van Galen Keukens voor staat, **al meer dan 47 jaar**.

Wout van Galen
KEUKENS

Raam 59, 2801 VJ Gouda | 0182 522 966
info@woutvangalen.nl

woutvangalen.nl

Greenfield









VAN COMFORTABELE BASICS TOT ECHTE EYECATCHERS: Greenfield Fashion

Met de recente opening van een nieuwe vestiging in het hart van Gouda zet Greenfield Fashion, al jaren een begrip in Waddinxveen en omgeving, een volgende stap in haar verhaal. Persoonlijke aandacht, kwaliteit en stijl staan in beide vestigingen centraal.

De winkel aan de Kleiweg in Gouda is volledig gericht op de modebewuste vrouw. Zodra je binnenstapt, valt de rustige elegantie op. Warme kleuren, een overzichtelijke presentatie en zorgvuldig op elkaar afgestemde collecties creëren een omgeving waarin mode ontdekken een plezier wordt. Geen vluchtige trends, maar kleding met karakter die moeiteloos aansluit bij het dagelijks leven.

NAJAARSMODE MET ZACHTE LUXE

Dit seizoen draait alles om verfijning en comfort. Denk aan rijke tinten als chocoladebruin en bordeauxrood, gecombineerd met zachte breisels, wijde pantalons en stijlvolle laagjes. Ook ruiten maken een sterke comeback, terwijl luxe materialen de boventoon voeren. Wol, suède en bouclé zorgen voor een warme uitstraling die perfect past bij de herfstmaanden.

Bij Greenfield Fashion worden deze trends vertaald naar draagbare collecties met een eigentijdse uitstraling. Comfortabele basics vormen de basis, aangevuld met opvallende details en bijzondere items die iedere outfit net dat beetje extra geven. Zo ontstaat een garderobe die modieus én persoonlijk aanvoelt.

OOK VOOR DE MODEBEWUSTE MAN

Voor heren is de flagshipstore in Waddinxveen dé bestemming. De winkel maakt indruk met drie gespecialiseerde afdelingen, elk met een eigen entree, en een uitgebreide jeanswall die direct in het oog springt. Wat beide vestigingen van het familiebedrijf met elkaar verbindt, is de persoonlijke benadering. Het team neemt de tijd, denkt mee en helpt klanten bij het samenstellen van een garderobe die niet alleen mooi oogt, maar ook prettig draagt en past bij hun persoonlijke stijl.

In zowel Gouda als Waddinxveen creëert Greenfield Fashion een plek waar mode, beleving en gastvrijheid samenkomen. Een bestemming voor iedereen die waarde hecht aan kwaliteit, stijl en persoonlijke aandacht. Want mode draait niet alleen om trends, maar vooral om jezelf laten zien zoals je bent. ◆

greenfieldfashion.nl

Locatie Waddinxveen • Gouweplein 44 • 2741 NP Waddinxveen **Locatie Gouda** • Kleiweg 101 • 2801 GD Gouda **Instagram:** @greenfieldfashion

RUIT EN CO

DAMES- & HERENMODE
RAADHUISPLEIN 4 · LEKKERKERK

Kleding, koffie
en een eerlijke spiegel.



Aan het Raadhuisplein in Lekkerkerk staat een winkel waar tijd nog gewoon bestaat. Ruit en Co is een familiebedrijf in dames- en herenmode, met zo'n 450 m² aan zorgvuldig gekozen collecties. Hout, warm licht en rust. Wie binnenstapt, kijkt rustig rond, past zonder haast en drinkt een kop koffie. Het advies is persoonlijk en eerlijk: staat iets niet, dan wordt dat ook gezegd.



Bewust geen webshop,
wel een bakkie koffie.





"Mensen komen hier niet alleen voor kleding. Ze komen voor een praatje, een eerlijk advies en die ene broek die écht goed zit."

GERT-JAN, DORINE & DEBORAH RUIT







Sfeer

Een winkel om in te verblijven. Hout, warm licht en altijd koffie.

Aandacht

We nemen graag de tijd. Toch haast? Dan sta je in twintig minuten van top tot teen in het nieuw.

Eerlijk

Geen verkooppraatje. Wat niet staat, gaat niet mee naar huis. Dus ook geen retourdoos.

DAMES

OPUS
Red Button
ICHI
Monari
Lady Day
Florèz *en meer*

HEREN

PME Legend
Vanguard
New Zealand Auckland
Butcher of Blue
Blue Industry
NORTH84 *en meer*

WELKOM

Raadhuisplein 4
Lekkerkerk
0180 663983 (ook WhatsApp)
ruitenco.nl
Facebook **/ruitenco**
Instagram **@ruitenco**

RUIT EN CO

HIJ IS ER WEER!

LEGE FLESSEN?

Lever deze weer bij ons in

RUM PUNCH

SPECIALITEIT & GEHEIM RECEPT VAN

de KROM

20% VOL | 750 ML | STATIEGELD €1
DIT PRODUCT KAN ALLERGENEN BEVATTEN

VANAF 30 OKTOBER WEER TE KOOP BIJ DE KROM

OOSTEINDE 6 | OUD-ALBLAS 0184 691282

UW CHEF CATERING
zoveel meer dan goed eten

Een feest organiseren is één ding. Een belevenis creëren waar gasten nog jaren over napraten, is iets anders. Bij Uw Chef Catering, gevestigd in Geldermalsen, staat een professioneel team klaar om bijzondere evenementen van begin tot eind te verzorgen. Van exclusieve bruiloften tot grote bedrijfsevenementen: hier draait alles om kwaliteit, creativiteit en complete ontzorging.

Meer dan catering alleen

"Een goed stuk vlees kun je ook bij een goede slager kopen. Maar daarmee heb je nog geen geslaagd feest georganiseerd", vertelt Joop Nefkens, de ervaren horecaondernemer achter Uw Chef Catering.

Het typeert de filosofie van het bedrijf. Waar traditionele catering vaak begint bij de vraag wat er gegeten wordt, denkt Uw Chef vanuit de totale beleving. De sfeer, aankleding, gastvrijheid en verrassende details maken samen het verschil.

"Het is geen kunst om de goedkoopste te zijn. Het is een kunst om de beste te zijn", aldus Nefkens. "Niet omdat je zoveel mogelijk wilt vragen, maar omdat je zoveel waarde wilt toevoegen dat kwaliteit het verschil maakt."



Een team van specialisten

Onder leiding van Nefkens is Uw Chef Catering uitgegroeid tot een veelzijdige organisatie met verschillende interne disciplines. Professionele koks, evenementenorganisatoren, logistieke medewerkers en gastvrije bediening werken nauw samen. Van het eerste klantgesprek en de creatieve ontwikkeling tot de planning en uitvoering: ieder onderdeel vraagt om vakmanschap en verantwoordelijkheid.

Tenten, meubilair, verlichting, barren, entertainment, personeel en culinaire verzorging worden vanuit één organisatie gecoördineerd. Daardoor hebben opdrachtgevers één aanspreekpunt en kunnen zij zelf volop genieten.

Culinaire kwaliteit als fundament

De eigen professionele keuken vormt het kloppende hart van Uw Chef Catering. Verfijnde walking dinners, exclusieve diners, spectaculaire OFYR-barbecues en verrassende foodconcepten behoren tot de mogelijkheden.

Daarnaast verzorgt het team dagelijks verse, gevarieerde zakelijke lunches. Van een verzorgde vergaderlunch tot uitgebreide lunchbuffetten en complete bedrijfscatering. Ook hier staan kwaliteit, betrouwbaarheid en persoonlijke aandacht centraal.



Alles draait om de beleving

Of het nu gaat om een intiem tuinfeest, een stijlvolle bruiloft of een groots bedrijfsevenement: achter ieder geslaagd evenement staat een team dat weet wat er nodig is.

"Onze opdrachtgevers moeten vooral genieten van hun eigen feest. Wij zorgen ervoor dat alles achter de schermen klopt", besluit Nefkens.

Want uiteindelijk herinneren gasten zich niet hoeveel er geregeld moest worden, maar hoe bijzonder het was.

Uw Chef Catering – Complete events, bijzonder verzorgd.



"Echte kwaliteit zit niet alleen in wat je als gast ziet of proeft, maar juist ook in alles wat achter de schermen gebeurt.

Een geslaagd evenement is het resultaat van een goede voorbereiding, vakmanschap en een team dat precies weet wat er moet gebeuren.

Als alles vanzelf lijkt te gaan en onze opdrachtgever onbezorgd kan genieten, dan hebben wij ons werk goed gedaan. Dat is voor mij de échte betekenis van gastvrijheid."

Joop Nefkens, Uw Chef Catering



uw chef

CATERING & EVENTS

VAN IDEE TOT HERINNERING

meer info:

DUURZAME BOUWERS

BEEKBOUW

Bouwplannen?

Wij denken graag met je mee!

Of het nu gaat om nieuwbouw, interieurbouw, restauratie of een complete renovatie: bij Beekbouw ben je aan het juiste adres. Met oog voor detail en aandacht voor jouw wensen werken we aan een resultaat dat bij je past.

Scan de QR-code & bekijk onze website!







Verbouw • Nieuwbouw • Interieurbouw • Bouwkundig advies • Restauratie • Renovatie

Steinsedijk 47 | Haastrecht | 0182 50 93 95 | BEEKBOUW.NL

BOUW GARANT

Jouw verhaal. Onze creativiteit.

Wij maken bedrijven zichtbaar.
Van een sterk logo tot een website die voor je werkt.
Creatief, doordacht en nét even anders.



Logo's & huisstijlen | Websites | Advertenties & campagnes | Kranten & magazines | Brochures, flyers & folders | Presentatie & buitenreclame

Steinsedijk 47
2851 LC Haastrecht

0182 - 50 94 13
info@steinhoevemedia.nl

steinhoevemedia.nl
steinhoeveshop.nl

STEINHOEVE
MEDIA & RECLAME

DE ELEKTRISCHE TOYOTA C-HR+

Ruime actieradius
Met een ruime actieradius van 607 km WLTP hoef je minder vaak na te denken over opladen onderweg.

Snelladen
Onderweg laad je de batterij snel weer bij, van 10 naar 80 procent in slechts 28 minuten.

Trekgewicht
De C-HR+ heeft een trekgewicht tot wel 1500 kg afhankelijk van de uitvoering.

Bekijk onze C-HR+ actie!

Kooijman Autogroep | www.kooijman-autogroep.nl

Kooijman Vianen
Stuartweg 5-7

Kooijman Utrecht
Meijewetering 39

Kooijman Zeist
Blanckenhagenweg 12-14

Kooijman Tiel
Marconistraat 23

Kooijman Gorinchem
Avelingen-West 29

Kooijman Maarssen
Kometenweg 2

TOT 10 JAAR GARANTIE


BRÖN
Fine Dutch Jewelry
50
Reijersen van Buuren
Juwelier
Voorstraat 15 - 4132 AM Vianen - 0347 326 591 - juwelierrvb.nl