

Hartelijk welkom in **Gasterij 'de Beurs'**! Bij ons kunt u in een ongedwongen sfeer genieten van een kopje koffie met gebak, een lunch of een uitgebreid vijfgangenmenu. In deze Beursberichten vindt u leuke weetjes over 'de Beurs', onze agenda en stellen wij ons personeel, onze vaste gasten en onze leveranciers aan u voor. Wij wensen u een prettig verblijf bij ons en veel leesplezier!

## Ondernemer van het Jaar

Roel van de Ven



Uit handen van cabaretière Karin Bloemen ontvangt een stralende Roel van de Ven zijn prijs, rechts op de foto Wouter Coenradie, de winnaar uit de categorie Handel, Industrie en Dienstverlening.

**Roel van de Ven is uitgeroepen tot Ondernemer van het Jaar. Roel is heel trots op deze lof: 'Dit is geweldig, een mooie kroon op ons werk. Mijn vader en moeder hebben me genomineerd, dat maakt het helemaal bijzonder.' Ondernemer van het Jaar word je niet zomaar, daar moet je wel wat voor doen!**

Ondernemersvereniging Oirschot (OVO) schreef de verkiezing uit onder het motto 'Oirschot Verbindt'. OVO zette vragenlijsten, interviews en zelfs een mystery guest in om een goed beeld te krijgen van de ondernemers. Op een gala-avond in november in de Enck werden alle stemmen verzameld en werd bekend welke ondernemer de titel op zijn naam kon schrijven. Het rapport is lovend over hoe Roel zich van kastelein ontwikkelde tot veelzijdig horecaondernemer. Hij heeft laten zien dat hij veel gevoel heeft voor ontwikkelin-

gen in de horeca en weet daarbij heel goed de huiselijke sfeer in 'de Beurs' te behouden. Ook Roels bijdrage aan het Oirschotse verenigingsleven werd erg gewaardeerd. Tijdens de gala-avond reikte Karin Bloemen de prijs uit. Roel: 'Die avond was echt af. Mijn personeel was daar ook belangeloos aan het werk. Ik vond het super dat zij erbij waren, want zonder hen kan ik dit alles niet doen. Ik ben ook alle Beursgasten heel dankbaar. Zij maken dit alles mogelijk. Het is een heel mooie prijs voor het hele team.'

## Agenda

**Bij Gasterij 'de Beurs' staan geregeld leuke evenementen op de agenda.**

**vr 23 december 2011**

Opening van het Oirschot Winterparadijs en Grand Café Neffe d'n Torre. Spectaculair, dit jaar met een Glijbaan!

**za 24 december 2011** - vanaf 18.00u gesloten  
Kerstavond

**zo 25 december 2011** - gesloten

1e Kerstdag

**ma 26 december 2011** - vanaf 12.00u geopend

2e Kerstdag: À la carte, reserveren gewenst

**di 27, wo 28 & do 29 december 2011**

Glij snel naar de Bell! Schrijf snel in via

www.glijsnelnaardebel.nl, vol is vol!

**di 27 december 2011** - 10.00u

Kerst-schaaktoernooi

**do 29 december 2011** - 13.00u - 17.00u

Informatiemiddag nieuwbouwproject 't Withof

**zo 1 januari 2012** - vanaf 14.00u

Nieuwjaarswensen. Keuken gesloten

**zo 1 januari 2012** - vanaf 20.00u

Nieuwjaarsbal met Aart van de Wouw (Gasterij)

**vr 6 januari 2012**

Driekoningen

**zo 8 januari 2012**

Afsluiting van het Oirschot Winterparadijs en

Grand Café Neffe d'n Torre

**zo 29 januari 2012** - 15.00 - 18.00u

Skon Oirverdovend festival

**zo 12 februari 2012**

Boerenbruiloft CV 65+

**di 14 februari 2012**

Valentijnsdag

**vr 17 t/m di 21 februari 2012**

Carnaval 2012: Beestenboel bij Maartje & Roel!

Kijk voor het programma op onze site:

www.debeurs-oirschot.nl

## Smaeckvol Oirschot

Smaeckvol Oirschot heeft een nieuw arrangement! Vraag ernaar bij de medewerkers van 'de Beurs' of kijk op de website voor meer informatie:

[www.smaeckvoloirschot.nl](http://www.smaeckvoloirschot.nl)

## Samenwerken met...

*Gerard de Kroon*



*Bierliefhebber Gerard de Kroon levert bij Gasterij 'de Beurs' allerlei heerlijke speciaalbieren.*

Bierbrouwen met passie, dat typeert Gerard Kroon (66). De leverancier van de speciaalbieren zoals Kempenier en Winterbok is een bierliefhebber in hart en

nieren, vooral het traditionelere bovengistend bier. Het Kroonbier is verkocht aan Bavaria en de brouwerij in Oirschot was een tijdje gesloten, maar Gerard

Kroon blies het nieuw leven in, met mooie lokale speciaalbieren en een biermuseum. Hoe kan het ook anders, als tiende generatie bierbrouwer? 'Het is echt een mooi vak. En stilzitten is niks voor mij. Er was sprake van dat Bavaria hier zijn speciaalbieren zou laten maken, maar dat is niet doorgegaan. Ik heb daar vrede mee. Ik heb minder verantwoordelijkheid, kan op vakantie wanneer ik wil!' Dat betekent nog altijd wel om 4 uur opstaan en tot een uurtje of twee brouwen. Gerard doet het graag. 'Met die moderne zogenaamde biertjes heb ik niet zo veel. Bier moet eerlijk zijn. Water, graan, hop, gist. En poetsen, poetsen, poetsen; schone machines en leidingen zijn het geheim van een goed biertje.' Het water loopt je in de mond. Tijd voor een lekker Winterbokje!



## Thuis in 'de Beurs'

*De Vier Azen*



*Ad en Ria van Nunen aan hun geliefde bridgetafel in de zaal van 'de Beurs'.*

Alweer een jaartje of twee speelt bridgevereniging De Vier Azen een gezellig kaartje weg bij Gasterij 'de Beurs'. Op donderdagavond verzamelen de 52 leden zich in de zaal voor hun geliefde spel. Voor-

zitter Ria Van Nunen (61): 'We speelden eerst in een andere zaal, maar daar kwam het niet meer zo goed uit. Ik hoorde goede verhalen over 'de Beurs'. Roel ontving ons met open armen. We hoeven geen zaal-

huur te betalen. We nemen natuurlijk een hapje en een drankje, dus zo helpen we elkaar een beetje. Het bevat heel goed. Het is een gezellige zaal en we zijn er altijd welkom. Soms ga ik in 'de Beurs' ook wel eens lunchen.'

De Vier Azen is een jonge bridgeclub met veel vijftigers. Bijna tien jaar geleden begon het met de twaalf cursisten die toen slaagden. Ria: 'Bridge is een schitterend spel, het is altijd spannend, altijd andere kaarten. Het is moeilijk te leren. Het duurt lang voordat je de kneepjes kent. We zijn in die tien jaar ook een vriendenclub geworden. We spelen niet met het mes op tafel. We zijn meer gezellige bridgers.'



# Even voorstellen...

Tanja & Owen

**Wanneer je lekker bij 'de Beurs' bent neergestreken voor een smakelijke lunch of een heerlijk diner sta je er niet altijd bij stil. Achter de schermen gebeurt er van alles.**

Kok **Tanja Meijers** (40) zwaait samen met kok Ben de scepter in de keuken. Tanja is geboren in Breda, maar getogen in Oirschot. Als ze niet in de keuken staat, waait ze op de rug van een paard graag lekker uit in de Oirschotse bossen.

Tanja: 'In 'de Beurs' is elke dag anders. Die afwisseling vind ik een uitdaging.' Tanja werkte bij St. Marten, toen zes jaar in Eindhoven en sinds een jaar is ze terug in Oirschot. 'Ik miste de hectiek van een afwisselend bedrijf en de gemeidelijkheid van het dorp. Ik ben hier echt op mijn plek. Ik werk met een superteam en

Ben en ik vullen elkaar perfect aan. Drie, vier keer per jaar passen we het menu aan en elke zes weken hebben we een andere specialiteitenkaart. Onze gasten reageren

**'Volgend jaar staan er nog meer biologische streekproducten op de kaart'**

heel positief op ons menu. Komend jaar willen we nog meer biologische streekproducten brengen.'

**Owen Maas** (18) liep twee jaar geleden al stage in de keuken en de bediening bij 'de Beurs'. Nu werkt hij sinds een jaartje weer in de keuken. Owen: 'Ik werkte ergens anders, maar ik heb Roel gevraagd of ik hier aan de slag kon.' Owen woont in Oirschot met zijn ouders en jongere broertje en twee zusjes. Hij volgt de opleiding Horecaondernemer/-manager op De Rooi Pannen. Is Owen de nieuwe Roel? Owen: 'Haha! Dat zou wel mooi zijn. Ik leer veel van hem. Roel denkt heel erg mee en is heel betrokken bij zijn bedrijf en zijn personeel. Hij weet wat er speelt en je kunt hem altijd iets vragen. Mijn werk is ook erg leuk. Ik doe in de keuken de koude kant, zoals dat heet. Ik begin om tien uur met de mise-en-place. Ik zorg dat alles is aangevuld, gewassen en klaargezet. Als het niet zo druk is met de lunch, bereid ik vast het diner voor. Mijn collega's zijn erg gezellig. We werken goed samen en iedereen komt met veel plezier werken. Als we een leuk avondje willen in het dorp gaan mijn vrienden en ik naar 'de Beurs'. Dat vindt Roel ook altijd gezellig.'



## Seizoensproducten

**Mosselen, hazenpeper, asperges, aardbeien, mmm...**

Gasterij 'de Beurs' zet u ieder seizoen weer de lekkerste specialiteiten voor. Ontdek ook dit jaargetijde de heerlijke keuken bij Gasterij 'de Beurs'.

# Stamgasten

## Christien en Theo Vogels



Theo en Christien Vogels zijn vertrouwde gezichten bij 'de Beurs'.

Ze zijn een vertrouwd gezicht, op het overdekte terras van Gasterij 'de Beurs'. Sinds een jaartje of tien al – sinds Theo met de VUT is – strijken Christien (69) en Theo

Vogels (70) een keer of zes per week lekker neer op het terras, meestal 's morgens. 's Middags geniet het paar vaak natuurtochtjes op de fiets, ook in de winter. 'Als

we hebben gefietst leggen we dikwijls ook nog even aan voordat we naar huis gaan,' lacht Christien. Theo: 'We zitten altijd onder luifel. Dan kunnen we lekker wegkijken. We voelen ons hier altijd ontzettend welkom. Het personeel is altijd vriendelijk en de koffie is heerlijk. We hoeven niet eens te bestellen. Als we gaan zitten, brengen ze ons vanzelf koffie.' Het paar is 46 jaar getrouwd en woont in de Oirschotse Dr. Feijstraat. Ze leerden elkaar kennen in Best, bij de friettent van Jeske. Op woensdag, als 'de Beurs' is gesloten en met carnaval wijken Christien en Theo wel eens uit naar een ander terras. 'Maar niet van harte hoor,' lacht Christien, 'dan krijg ik Theo maar met moeite mee.'

**Gasterij 'de Beurs'**

**Een andere manier van thuiskomen!**



### Zet vast in uw agenda van 2012!

Beach Soccer en Beach Volleytoernooi	do 7 t/m zo 10 juni 2012
Zinderend Oirschot	za 7 & zo 8 juli 2012
Countryweekend Oirschot	za 11 & zo 12 augustus 2012

stichting  
**zomerevenementen**  
Oirschot



## Colofon

Beursberichten is een uitgave van Gasterij 'de Beurs' in Oirschot en verschijnt vier keer per jaar. Deze nieuwsbrief is gemaakt door TaalConcept en Dualler.

Fotografie: Jan Appels

Druk: Frans Teurlings

Voor meer informatie:

**Gasterij 'De Beurs'**

Tel: 0499-57 22 22

[www.debeurs-oirschot.nl](http://www.debeurs-oirschot.nl)

[info@debeurs-oirschot.nl](mailto:info@debeurs-oirschot.nl)