



“ Samen uw dromen realiseren. ”

Gespecialiseerd in exclusieve maatwerk interieurs, van ontwerp tot realisatie.



G:

GINO BABEL INTERIEURS

SHOWROOM & WERKPLAATS
POLDERWEG 21
1446 AA PURMEREND

GINOBABEL.COM



**BRASA ALS OPLEIDER
VAN HORECA TALENT**

**GEHEEL EIGEN LIJN
BRASA DRANKEN**

**VEEL VASTE
WAARDEN IN TEAM
VAN MEDEWERKERS**

**2024 EEN JAAR LANG
ACTIVITEITEN**

BRASA
bar & kitchen

10 JAAR ∞ BRASA BAR & KITCHEN ∞ PURMEREND

DONDERDAG 21 MAART
BRASA'S BIRTHDAY PARTY

DONDERDAG 11 APRIL
BRASA'S LATIN FIESTA
SPANISH ∞ MEXICAN ∞ CUBAN

DONDERDAG 16 MEI
BRASA'S MEDITERRANEAN
GREEK ∞ ITALIAN ∞ FRENCH

ZATERDAG 22 & ZONDAG 23 JUNI
WIJN OP 'T PLEIN / BRASA'S WIJNFESTIVAL

DONDERDAG 4 JULI
BRASA'S FISHMARKET

ZONDAG 1 SEPTEMBER
BRASA'S TOUR CULINAIR

DONDERDAG 19 SEPTEMBER
BRASA'S ASIAN STREETFOOD

DONDERDAG 17 OKTOBER
BRASA'S WILDMENU

DONDERDAG 21 NOVEMBER
BRASA'S ITALIAN NIGHT



IEDERE WEEK
LOBSTER MONDAY
COCKTAIL TUESDAY
ROSE WEDNESDAY

VOORWOORD



Tien jaar BRASA. Het klinkt cliché maar het is echt omgevlogen. Voor jullie ligt het prachtige tweede BRASA jubileummagazine, boordevol informatie over BRASA en het tiende jubileumjaar.

TROTS is het gevoel wat overheerst. In de eerste plaats op het team, want we runnen ons mooie bedrijf met elkaar. Het voelt bijna als familie, met zoveel jubilarissen die al lang bij ons werken. Collega's die echte horecamensen zijn en bewust voor dit mooie vak hebben gekozen. Zij leiden als leermeester de volgende generatie weer op.

Tien jaar geleden begonnen we met één chefkok, nu staat er een hele keukenbrigade voor de gasten klaar. De kwaliteit van onze producten ligt super hoog. Dat komt door onze leveranciers waar we mee werken en door de producten die we zelf maken. Kijk naar onze eigen patisserie. We gaan voor het allerbeste en dat streven hebben onze leveranciers ook.

Van een seizoensbedrijf is BRASA nu uitgegroeid tot een horecazaak die het hele jaar door zeven dagen per week de gehele dag geopend is. We hebben een enorme professionaliteitsslag gemaakt. Naast het diner begonnen we met een lunchkaart en inmiddels serveren we ook ontbijt. We hebben de Terras Top 100 gewonnen en zijn vervolgens met het hele team naar Barcelona afgereisd.

Spijt dat ik de nachthoreca achter me heb gelaten heb ik nooit gehad. Dit concept past bij mij, hoe mooi de tijden van Rio en Het Café ook zijn geweest. Ik houd van kwaliteit, van goede wijnen, van goed eten. Dat kan ik hier allemaal in kwijt. BRASA is de horecazaak waar ik als gast ook graag naar toe zou gaan.

De komende jaren ligt onze focus op het stabiel houden van het bedrijf en de werkprocessen nog meer te verbeteren. Stilstaan is achteruitgang, je moet altijd blijven kijken naar wat er nog beter kan. Dat gaan we met elkaar doen. Maar eerst gaan we genieten van alle festiviteiten rondom het tienjarig bestaan. Want daar mogen we met elkaar heel TROTS op zijn. Zonder gasten geen BRASA, zonder collega's geen BRASA, zonder leveranciers geen BRASA. Ik wil iedereen dan ook feliciteren met dit mooie jubileum. Tevens wil ik iedereen, die zijn of haar steentje aan het succes van BRASA de afgelopen tien jaar heeft bijgedragen, bedanken. Uiteraard dank aan iedereen die aan dit mooie magazine heeft meegewerkt.

Heel veel leesplezier en tot snel bij ons in BRASA.

Arwin



INHOUD

COLOFON

DRUK:
Rijser | Studio Print Druk

UITGAVE:
maart 2024

OPLAGE:
1500

TEKST:
Sandra van der Meulen

VORMGEVING:
Sandra Brouwer,
Rijser | Studio Print Druk

FOTOGRAFIE:
Sandra van der Meulen
(Sandrinos Fotografie)
en eigen foto's BRASA

COVER:
Jeroen van Geel van ATIJ

ADVERTENTIES:
Arwin Versteyne

5
**JUBILARISSEN IN
HET ZONNETJE**

7
**KIJKJE IN DE
KEUKEN BIJ
DE PATISSERIE**

10
**VLEES VAN
HESSELING**

13
**IN GESPREK
MET DE OUD
CHEF-KOK**

14
**NIEUWE
GEDISTILLEERDE
BRASA LIJN**

23
**NIEUW
BLOND
BIERTJE**

24
**LEERMEESTERS
BIJ HORIZON
COLLEGE**

28
**HET HELE TEAM
OP DE FOTO**

32
**NIEUWE BONBON
VAN LIMMEN**

35
**GESLEPEN
MESSEN
VAN MOES**

38
**INTERVIEW MET
JEROEN, HET
CREATIEVE BREIN**

41
**DE MOOIE
WIJNEN VAN DE
WIJNSCHUUR**

44
**BOOTCAMP
VAN LOPERS
COMPANY**

49
VASTE GASTEN

51
**TRIP NAAR
BARCELONA**



JUBILARISSEN

BRASA heeft maar liefst 14 medewerkers in dienst die hier meer dan vijf jaar werken.

Omdat zij net zoals de horecazaak hun lustrum vieren, zetten we ze in het zonnetje en vroegen we aan hen:

- 1 Hoe lang werk je al bij BRASA?
- 2 Wat is je functie?
- 3 Wat maakt werken bij BRASA zo leuk?
- 4 Wat is je favoriete BRASA gerecht en drankje?



- SANDER**
- 1 Ik heb 12 jaar in Het Café gewerkt en nu 10 jaar bij BRASA
 - 2 Manager bediening
 - 3 Het werk is heel veelzijdig. Ik houd me met de inkoop bezig, maar werk ook achter de bar en in de bediening. Het hele concept van BRASA is zo mooi. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat krijg je gasten over de vloer waar je leuk contact mee hebt. Ook hebben we een fantastisch leuk team met verschillende leeftijden. Het begeleiden als leermeester van studenten vind ik ook erg mooi aan mijn werk.
 - 4 We werken met mooie producten van hoogwaardige kwaliteit. Alles is lekker. Maar de Sashimi Trio is mijn favoriet, met een biertje of een Sancerre wijn.



- JUDY**
- 1 Tien jaar
 - 2 Bediening
 - 3 Het omgaan met mensen vind ik het allerleukste. Elke dag is hier weer anders. Met veel vaste gasten heb je meer dan een goede klik. Daarnaast hebben we een heel leuk team met alle leeftijden. Ik ga nog steeds met heel veel plezier naar mijn werk.
 - 4 Ik vind het gezellig om kleine hapjes met elkaar te delen. De burrata is mijn favoriet, daarbij een lekkere Pinot Grigio of de Pamploon Rosé.



- DENNIS**
- 1 Sinds 2016
 - 2 Barman
 - 3 Ik vind de hele entourage zo mooi van BRASA. Het ademt echt sfeer en kwaliteit uit. Het contact met de vaste gasten maakt het werk ook erg leuk. Als ik een mooie cocktail mag maken ben ik blij.
 - 4 Mijn favoriete drankje is een pilsje met een mooi stuk vlees erbij, zoals de Ribeye.



- ROMY**
- 1 Sinds 2018
 - 2 Bediening
 - 3 Het team, iedereen kan goed met elkaar overweg. We lijken soms wel familie van elkaar, zo'n hecht team zijn we.
 - 4 Mijn favoriete gerecht is de Flammkuchen met truffel-salami. Ik ben gek op groene ijs thee of de Rosé Pamploon.



- TIJMEN**
- 1 Zes en een half jaar
 - 2 Souschef in de keuken, met ondersteuning van mijn zoon Wesley die nu stage loopt bij ons.
 - 3 De saamhorigheid tussen keuken en bediening. We zijn één grote groep en dat is niet vanzelfsprekend bij veel horecazaken. Daarnaast is alles heel goed geregeld in het bedrijf.
 - 4 Ik vind BRASA's proeverij heel lekker, deze plank wordt heel mooi opgemaakt. De Iberico Secreto is ook een heel mooi stukje varkensschouder, bereid op de JosperGrill. Dit gerecht zie je niet vaak op de kaart staan in horecazaken, terwijl het een fantastisch stuk vlees is.



- JEFFREY**
- 1 Acht jaar
 - 2 Barman en barista
 - 3 We hebben een heel hecht team en onderling stimuleren we elkaar om meer te leren. We krijgen allerlei trainingen aangeboden waarmee je jezelf kunt ontwikkelen, zoals bier- en koffietrainingen.
 - 4 Een mooi stuk mals vlees zoals de Ribeye met een heerlijke IPA van Jopen. Maar ik geniet ook erg van een dubbele espresso.



- DIEGO**
- 1 Sinds 2017
 - 2 In de bediening
 - 3 De drukte, de collega's en de cursussen die wij aangeboden krijgen. Zo kun je blijven ontwikkelen.
 - 4 De Gamba's Pil Pil in knoflookolie met een broodje. Ik drink daar graag een heerlijk glas Malbec bij.



- CLAUDIA**
- 1 Acht jaar
 - 2 Bediening
 - 3 BRASA voelt voor mij als thuis. Het is zo eigen en vertrouwd hier om te werken. We hebben veel vaste gasten met wie je echt een band opbouwt. Zij delen lief en leed met je.
 - 4 Ook mijn collega's voelen bijna als vrienden en familie, zo hecht zijn we met elkaar. Ik vind de compartir plank lekker om met elkaar de hapjes te delen. Ik drink graag een Rosé Pamploon of een Pinot Grigio.



- JUDITH**
- 1 Vanaf het begin, dus ook tien jaar
 - 2 Manager
 - 3 Mijn werk is heel divers. De ene dag zit ik op kantoor, de andere dag ben ik een nieuwe collega aan het inwerken en de dag daarna ben ik gastvrouw op de werkvloer. Elke dag is anders. We hebben een onwijs leuk team met collega's, wat bijna als familie voelt.
 - 4 Ik vind het heerlijk om lekker bourgondisch te eten en gerechtjes te delen, dus de compartir plank is mijn favoriet, met een heerlijk glas Verdejo.



- RONALD**
- 1 Zeven jaar
 - 2 Souschef
 - 3 De dynamiek die er hangt en de samenwerking met de collega's. De sfeer is super.
 - 4 Een compartir plank met Ribeye en kleinere gerechtjes, met een lekker koud pilsje erbij.



- ROY**
- 1 Acht jaar
 - 2 Cheffkok
 - 3 De familiale sfeer die hier hangt, het is zo vertrouwd en eigen. We hebben een heel leuk team met alle leeftijden. Daarnaast krijg ik van Arwin de vrije hand om nieuwe gerechten voor de menukaart te bedenken, zolang ze maar het BRASA DNA hebben.
 - 4 Ik vind het ontbijt erg lekker met een Cinnamon Roll, yoghurt, een Engelse muffin en gepocheerd ei met avocado. Daarbij dan een lekkere cortado, espresso met melk. Maar uiteraard alle gerechten die bij ons op de Josper zijn bereid zijn mijn favoriet.



- MILCO**
- 1 Zes jaar
 - 2 Barman/bediening
 - 3 De leuke collega's, de goede sfeer, de mooie bedrijfsuitjes. Arwin is altijd bezig met het ontwikkelen van nieuwe dingen en dat is mooi om mee te maken.
 - 4 Een lekker stuk vlees zoals Ribeye met een gin tonic of een pilsje erbij.



- SANNE**
- 1 Sinds oktober 2018
 - 2 Ik ben in de speelkeuken begonnen, heb in de keuken gewerkt en nu in de bediening.
 - 3 De collega's en de onderlinge sfeer. We helpen elkaar om beter te worden en we hebben hele gezellige bedrijfsfeestjes.
 - 4 De Flammkuchen truffelsalami en een Limoncello spritz.



- KARIN**
- 1 Zes jaar
 - 2 Al het werk achter de schermen doe ik op kantoor, van social media tot de aankleding van de zaak.
 - 3 Ik heb zo'n leuk werk, het is veelomvattend en divers. Als je hier om 08.00 uur binnenkomt is het al gezellig. Er is altijd reuring en iedere dag is weer anders. Daarnaast heb ik interessante cursussen gevolgd, zoals leermeester, diverse wijncursussen en actief ondernemerschap bij Ton Lenting.
 - 4 Asian Wadjan, heerlijke noodles met kip, is mijn favoriete gerecht. Als ik een borrel drink, dan drink ik graag een Edinburgh Gin met tonic. Dat is mijn favoriet sinds we de fabriek in Edinburgh hebben bezocht.



De horeca is een wereld van aandacht.

Aandacht voor gasten, ingrediënten en vakmanschap. Het is dé essentie van uw vak. Wij begrijpen dit als geen ander; wij maken een wereld aan smaken, ingrediënten en innovaties beschikbaar voor elke foodprofessional. Ons assortiment is zorgvuldig samengesteld om u te voorzien van producten die zowel de beste als de meest unieke zijn, waarmee u het verschil maakt voor uw gasten. Met de expertise van onze gespecialiseerde partners, onze eigen concepten en ons eigen inspiratieplatform leveren wij exclusief voor de horeca een totaalpakket aan diensten, waarmee u zich kan onderscheiden.

hanos.nl/klantworden

KLANT WORDEN



Een wereld
van aandacht





Een superverse boterkoek, een overheerlijke brownie of toch die cheesecake van de week?? Het water loopt je letterlijk in de mond als je ziet wat een heerlijke producten er gemaakt worden bij BRASA'S Patisserie. Want ja, alles op het gebied van patisserie wordt vers gemaakt in de eigen keuken van BRASA.

Als ik die ochtend de keuken binnenstap, zijn Lars en Cornelia druk in de weer met slagroomsputten en het kneden van deeg. 'Ik ben nu bezig met het maken van de boterkoeken. Bij ieder kopje koffie en thee krijgen de gasten een vers gemaakt stukje boterkoek. Er worden iedere week dan ook aardig wat boterkoeken gemaakt. Het luistert heel nauw qua kneden en de juiste hoeveelheid van ingrediënten erin doen. Dat maakt de patisserie het lastigste onderdeel van de keuken', vertelt Lars.

Lagen

Zo'n vier Red Velvet taarten gaan er iedere week doorheen bij BRASA. Cornelia is geconcentreerd bezig met het opbouwen van de verschillende lagen van deze heerlijke taart. 'Het lijkt veel werk, maar dat valt op zich wel mee. Wel is het precisiewerk. Dat vind ik leuk om te doen. Je moet gevoel hebben voor patisserie.'

Lars en Cornelia zijn 's ochtends in de weer met de taarten, maar op andere momenten ook inzetbaar in de keuken. Lars: 'Die afwisseling vind ik ook leuk, het ene moment ben je een appeltaart aan het maken en het andere moment sta je een mooi stukje vlees te grillen op de Josper grill.'

Marsepein

Aan Tijden de eer om iedere week de 'Cheesecake van de week' te bedenken. Cornelia: 'Hij houdt meestal rekening met seizoensproducten, zoals marsepein rond Sinterklaas en pompoen rond Halloween. Er moet regelmatig even geproefd worden en daar is altijd genoeg animo voor! De meest succesvolle cheesecakes komen regelmatig weer terug.'

Nadat de boterkoek de oven is in gegaan, stort Lars zich op het maken van de 'lekkerste appeltaart van Noord-Holland'. 'Dat durf ik echt wel te zeggen ja.



Het geheim zit onder andere in de zijanten, die van cake zijn gemaakt.'

Brownies

Na de Red Velvet taarten is Cornelia de brownies met de hand aan het snijden, een lastig precisie werkje. Maar Cornelia heeft ook hier een goed oog voor. 'Daarna ga ik aan de slag met de Carrot Cake, ook een heerlijke taart!'

Het lastigste onderdeel van de patisserie is de boterkoek, vinden beide koks. 'Het kneden van het deeg moet echt goed gedaan worden, anders mislukt de boterkoek. Maar dat gebeurt natuurlijk nu niet meer, we hebben de instructies allemaal in ons hoofd zitten en kunnen het altijd nog nakijken op de computer.'

Benieuwd naar de lekkere taarten van BRASA? Vraag ernaar bij onze medewerkers. ➡

RECEPT cheesecake limoncello

Bereiding:

- 1 Rasp de citroenen en pers ze uit. Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen.
- 2 Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.
- 3 Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde. Voeg hierna ook de eieren toe terwijl je blijft roeren. Nu is het een kwestie van geduld. Hou af en toe in de gaten of er nog genoeg water in je steelpan zit.
- 4 Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft, is hij goed. Om een tijdsindicatie te geven; dit duurde bij mij ongeveer 20 minuten.
- 5 Giet de lemon curd in een schaal om af te koelen. Terwijl de lemon curd afkoelt dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke, juiste dikte.

Bereiding vulling:

- 1 Week de gelatine in koud water.
- 2 Verhit de limoncello tot het kookpunt en haal het van het vuur en voeg de gelatine toe
- 3 Klop de slagroom goed stijf
- 4 Voeg de roomkaas toe en klop die ook nog mee met de slagroom
- 5 Als de limoncello is afgekoeld kan je die ook door het beslag doen.
- 6 Klop het nog 1 keer goed door
- 7 Schep het op de bodem in de springvorm

Bereiding bodem:

- 1 Verhit de boter tot het gesmolten is
- 2 Verkruimel de bastogne op de Josper.
- 3 Voeg de boter bij de bastogne kruimel
- 4 Meng het goed door elkaar en druk het in de taartvorm

Benodigdheden:

- 26 cm springvorm
- Meng kom
- Garde /mixer
- Pannetjes
- Steelpannetje
- Bakpapier
- Rasp

Ingrediënten:

- 200 ml limoncello
- 16 gram gelatine
- 600 ml slagroom met suiker
- 775 gram roomkaas

Bodem:

- 1 pak bastogne
- 130 gram roomboter

Ingrediënten

Lemon curd:

- 2 grote citroenen rasp en sap
- 200 gram suiker
- 125 gram roomboter
- 2 eieren



BESTE VLEES KOMT VAN HESSELING



Uit de hele wereld maar ook bij lokale producenten haalt Barry van Leeuwen het beste vlees. Hesseling is één van de oudste slagerijen van Nederland. 'Mijn leveranciers houden mij op de hoogte van producten in hun land. Die goede relaties die ik al die jaren heb opgebouwd zijn goud waard. Maar ook met mijn afnemers', aldus de eigenaar van Hesseling Vlees.



In 1786 begon het bedrijf aan de Oudezijds Voorburgwal in Amsterdam. Sinds 1989 is Hesseling in Purmerend gevestigd en vanaf 2018 in een prachtig pand aan de Baanste Noord. Hier werkt 45 man om alle bestellingen voor de circa 250 horecazaken klaar te maken. 'De eerste begint om 04.00 uur om de bestellingen klaar te maken die dezelfde dag uitgeleverd worden. De eerste chauffeur gaat om 09.30 uur rijden.'

Het vlees bewerken is echt een ambacht bij Hesseling. Machines komen er bijna niet aan te pas. 'We werken zoveel mogelijk met duurzaam vlees, dat kan van een lokale boer komen of bijvoorbeeld één uit Spanje. In ons bedrijf werken wij met veel liefde en aandacht aan onze producten, om deze aan de horecazaken uit te leveren.'



Menukaart

De kracht van Hesseling ligt voornamelijk in het meedenken met de chefs en eigenaren van de horecazaken. 'Het doel is een zo mooi mogelijke menukaart samen te stellen. Via een proeverij gaan we met elkaar aan de slag. Dat is een van de leukste aspecten aan mijn werk, ik kom bij allerlei horecazaken over de vloer.'

Het contact tussen Arwin en Barry dateert van acht jaar geleden. Vanaf dat moment is de samenwerking gestart. 'Arwin is niet alleen een hele goede klant van mij, maar ook een grote vriend geworden, letterlijk en figuurlijk. We hebben een hele goede relatie opgebouwd en weten wat we aan elkaar hebben. Ik heb vanuit hun keuken veel contact met Roy en Tijmen. We hebben korte lijnen via whatsapp of bellen. Die korte lijnen zijn heel belangrijk,

ik geef ook altijd mijn 06 nummer aan mijn klanten. Dat werkt voor beide partijen het snelste en makkelijkste.'

Ondernemer van het jaar

Een jaar lang mag Hesseling zich 'Ondernemer van het jaar 2023' noemen, uitgeroepen door de ondernemersvereniging Purmerendse Regio Ondernemers. 'Ja daar zijn we heel trots op als team. Onze ambacht en service werden in het juryrapport met name genoemd. We hebben tijdens de coronatijd de juiste afslag genomen en goed op de sluiting van de horeca geanticipeerd. We zijn onze voorraden toen gaan verkopen aan particulieren. Toen de horeca take away ging doen, kwamen de orders weer terug. Het vertrouwen van de horeca bleven we houden. Het was geen makkelijke tijd want we waren ook net gesetteld in ons nieuwe pand. Maar we hebben het overleefd!'

Evenementen

Om goed op de hoogte te blijven van het aanbod bezoekt Barry regelmatig beurzen in binnen- en buitenland. 'Mijn contactpersonen in het buitenland houden me goed op de hoogte. Hierdoor kunnen we altijd de beste kwaliteit leveren. Wij geven die kennis weer door aan onze klanten tijdens evenementen die we een aantal keer per jaar organiseren. Zo hebben we een inspiratiedag bij een lammerenboer gehouden.'

Privé komt Barry ook graag met zijn gezin bij BRASA. 'Ik vind alles lekker wat op de kaart staat, dus het is altijd lastig kiezen. Maar ik ga altijd voor een mooi stukje vlees. Maar dat zal geen verrassing zijn.'



★ HESSELING ★ VLEES

Wist je dat Hesseling Vlees de oudste slagerij van Nederland is en al sinds 1786 bestaat? Het slagersvak zit bij Barry van Leeuwen en zijn medewerkers in het bloed en in het moderne pand in Purmerend gaat ieder stuk vlees, net als 200 jaar geleden nog steeds door slagershanden. Het ambacht van toen, in de markt van nu. Zonder concessies op het gebied van kwaliteit.

Al acht jaar lang eet je bij Brasa vlees van Hesseling en doen wij er alles aan om het mooiste stuk vlees bij jou op je bord te krijgen!

*Proef kwaliteit, ambacht en
onze passie voor het vak*

BARRY'S favorieten

- Brasa's **Black Angus U.S.A.** steak, de favoriet van velen... Deze smaakvolle **Flat Iron steak** is afkomstig uit de sukade. Een prachtige malse steak die nog relatief onbekend is. Echt een pareltje!
- Rib-eye van het **Simmental** rund. Een oeroud ras, voor het eerst gefokt in de Simme vallei in Oostenrijk. Deze runderen lopen minimaal **3 jaar** vrij rond op de **Alpenweides**. Hun dieet van gras, bloemen en kruiden proef je terug in het mooi gemarmerde vlees dat **vol van smaak** is.
- De **Iberico secreto** wordt gesneden uit de schouder van het Iberico varken en heeft een hoge mate van **vetmarmering**. Het vet smelt tijdens de bereiding en geeft een super mals resultaat. In de herfst eten deze varkens **kilo's eikels** die het vlees zijn **nootachtige** en unieke **smaak** geven.

NOT YOUR ORDINARY BUTCHER.



IN GESPREK MET DE OUD CHEF-KOK

Vanaf de eerste dag had hij het meteen naar zijn zin bij BRASA. Milan Lieuwes was de allereerste chefkok. 'Het was gelijk volle bak vanaf de opening en keihard werken. Zo mooi om bij de start van een nieuwe horecazaak betrokken te zijn', vertelt Milan.



Arwin en Milan kennen elkaar via een gemeenschappelijke vriend. Toen Arwin met de plannen voor BRASA rondliep, kwam hij Milan op de Horecava tegen bij de stand van de Josper grill. 'Daar stonden we beiden watertandend naar te kijken. Voor een kok is het werken met een Josper een droom. Het is even wennen maar de smaak van vlees uit een Josper is niet te evenaren. Ik werkte op dat moment in Wijk aan Zee in een horecazaak en was op zoek naar een nieuwe uitdaging. Arwin zocht een chefkok voor BRASA dus die nieuwe uitdaging had ik gevonden.'

Team

Milan heeft het hele proces van de verbouwing van Het Café naar BRASA meegemaakt en mocht ook meedenken over de inrichting van de keuken. Uiteraard werd de Josper grill aangeschaft. 'Ook werd een heel nieuw team in de keuken samengesteld. Op dat moment was ik de enige die met de Josper kon werken. Wij waren één van de eerste horecabedrijven in Nederland met een Josper grill, toen nog een kleine. Uit het hele land kwamen

chefkoks kijken of belden ons op. Het was een te gekke tijd, iedereen liep even hard en deed zijn uiterste best.'

Barcelona

Arwin en Milan gingen in die tijd ook veel op pad om inspiratie op te doen voor de menukaart. 'We delen dezelfde ideeën over lekker eten en mooie producten. Daar kreeg ik ook de vrije hand in, ik mocht met topproducten werken. We bezochten andere horecazaken in Utrecht en Harderwijk, maar zijn ook in Barcelona bij de Josper fabriek geweest. Daar vond Arwin ook de naam BRASA toen we in een Spaans restaurant genaamd Pura Brasa gingen eten.'

Ondanks dat Milan het erg naar zijn zin had, kwam er na 2,5 jaar toch een einde aan zijn werk bij BRASA. 'Na 25 jaar in de horeca gewerkt te hebben heb ik bewust gekozen om een ander pad te gaan bewandelen. Ik ben in de bedrijfscatering gaan werken. BRASA voelt nog steeds als mijn kindje en ik zal daar altijd trots op blijven.'



BRASA
LANCEERT
EIGEN LIJN
GEDISTILLEERD

Supertrots is het team van BRASA op de eigen lijn gedistilleerd. Vier spirits en twee likeuren worden in prachtige flessen 70 cl met eigen kleurrijke etiketten gepresenteerd in de horecazaak.

De aged White Rum, Amaretto, Wodka, Limoncello, Gin en superior aged Dark Rum zijn verkrijgbaar in de nieuwe webshop, maar uiteraard ook in de horecazaak. 'We geven onze gasten de keuze of ze een ander merk willen of onze eigen spirits en likeuren. Van de Limoncello schenken we alleen onze eigengemaakte Limoncello', legt Sander uit, die zich samen met Arwin bezig heeft gehouden met deze nieuwe lijn gedistilleerd.



Wodka

Onze wodka is een Nederlandse wodka die vier keer gedistilleerd is en van Europese granen gemaakt is. Wodka is naast gin en rum een veel gevraagde spirit. Deze wodka heeft een zachte smaak. 'De Skinny Bitch is een populaire mix van wodka en bruiswater. Weinig calorieën en lekker fris.



Aged White Rum

Suikerriet is de basis van witte rum. 'Onze spirit is drie jaar gerijpt en heeft een tropisch zoetje met lichte Caribische tonen van vanille. Witte rum drink je altijd in een mix met bijvoorbeeld cola. Je kunt er heerlijke cocktails mee maken.'



Gin

Graan en jeneverbessen zijn de belangrijke basis van gin. 'Koriander, kardemom, kaneel en zoethout proef je in onze gin. Hij is lekker fris. Heerlijk in de mix met één van de Fever Tree tonics die er bij BRASA is te verkrijgen. Naast de zes ginmerken die wij schenken is de BRASA's Gin de zevende.'



Limoncello

Limoncello is een Italiaanse likeur, gemaakt van citroenen. Sander maakt deze al jaren zelf en wordt daar tegenwoordig door Mauro bij geholpen. 'We gebruiken biologische citroenen van een Italiaanse groothandel, omdat deze gezonder zijn. Het schillen doen wij met veel liefde en aandacht, want dit luistert heel nauw. Ons recept is geheim. Wel kan ik verklappen dat er 31% alcohol in zit in tegenstelling tot de gebruikelijke 28%. Je drinkt het als een likeur bij de koffie, maar het kan ook in een mix zoals de Limoncello Spritz met bruiswater en Cava.'



Amaretto

Amaretto is een Italiaanse zoete likeur, gemaakt van onder andere de pit van amandelen. 'Onze Amaretto heeft een echte bitterkoekjes-smaak en is een heerlijke likeur voor bij de koffie. Bestel de Italian coffee ook eens als je van Amaretto houdt, daar zit de likeur in met koffie en slagroom.'



Superior Aged Dark Rum

Bruine rum dankt zijn kleur aan het rijpen op eikenhouten vaten. Hoe langer het rijpt, hoe donkerder de kleur. 'De bruine rum die wij schenken is 48 maanden oud. Het is een Caribische donkere rum, geblend met rum uit Trinidad & Tobago, Jamaica en Barbados. De smaak is zoet met tonen van eikenhout. Liefhebbers drinken het puur, maar de meeste mensen drinken het als een mix of in een cocktail zoals een Long Island Ice Tea.'



10 JAAR BRASA PURMEREND VAN HARTE GEFELICITEERD!

WIJ ZIJN GESPECIALISEERD IN



SCHILDERWERK

Wij voeren zowel binnen- en buitenschilder werkzaamheden uit



SPUITWERK

Spuiten van wanden, plafonds en spuiten van lakwerk



GIETVLOEREN

Het aanbrengen van gietvloeren en overige coating vloeren

Schildersbedrijf K. de Graaf • Visserijweg 32W • 1446 AR Purmerend • T 0299 841 337 • M 06 4641 7291 • E info@kevindegraaf.nl • W kevindegraaf.nl



WIJ ZOEKEN COLLEGA'S

Loodgieters
Servicemonteurs E/W
Elektromonteurs
Werkvoorbereiders/Calculators

Knook Totaal Techniek BV
0299 62 14 75 | Administratie@knooktotaaltechniek.nl.



DE VASTE HUISSCHILDER

Schildersbedrijf Kevin de Graaf is een echt familiebedrijf. Kevin zijn vader heeft 40 jaar lang samen met zijn broer een eigen schildersbedrijf gehad en werkt nog steeds een aantal dagen in de week in het huidige bedrijf. 'De opvolger staat ook al klaar, want onze zoon Lars werkt inmiddels ook bij ons.'

Kevin en Arwin gaan al meer dan twintig jaar met elkaar op wintersport. Ze leerden elkaar kennen bij voetbalvereniging Purmersteijn en werden goede vrienden. Als vaste huisschilder wordt Kevin bij de plannen van Arwin betrokken. 'Het Café hebben we helemaal geschilderd. Toen Arwin met de ideeën voor BRASA rondliep, zijn we inspiratie gaan opdoen bij andere horecazen en hebben we zelf ook ontwerpen gemaakt. Arwin weet heel goed wat hij wil en wij voeren het met het team uit. Ook in BRASA hebben we alles geschilderd.'

Trots is Kevin op wat Arwin en zijn team hebben bereikt. 'BRASA is enorm gegroeid de afgelopen jaren. Arwin durft zijn nek uit te steken en blijft zich ontwikkelen. Hij gaat echt met zijn tijd mee. Privé komen we ook erg graag bij BRASA, je komt altijd bekenden tegen en het eten en de bediening zijn top.' 🍷

KNOOK TOTAALTECHNIEK VINDT ALTIJD EEN OPLOSSING

Van de kapotte keukenkraan bij de buurvrouw tot complete installaties aanleggen bij bedrijven, Knook Totaaltechniek regelt het. De broers Ton en Bert runnen het bedrijf in Purmerend, wat hun vader 45 jaar geleden is begonnen. 'Alles wat weggewerkt moet worden, maken wij', aldus Ton.

Het team van Knook bestaat uit 55 man en is een begrip op het gebied van het kwalitatief uitvoeren van elektriciteit- en loodgieterswerk. 'Toen BRASA vijf jaar geleden ging uitbreiden, hebben wij de doorgang gemaakt. De uitdaging toen was de tijdsdruk in verband met de opening. Ook wilde Arwin de bar vooraan in die ruimte hebben, dus moesten we een oplossing voor het water regelen.



Dat is onze kracht, wij vinden altijd een oplossing. Dat maakt dit vak ook zo leuk, die uitdagingen.'

Arwin weet precies wat hij wil, maar kan het zelf niet uitvoeren. 'Daarom vind ik het

belangrijk om met vaste experts te werken die dat wel kunnen. Ton en zijn team zijn die experts. Ik kan altijd op ze rekenen als er snel iets gedaan moet worden. Dat is belangrijk in een horecazaak die zeven dagen per week open is.' 🍷

Sinds 1935 een Purmerends familiebedrijf

B



Aanbouw – Verbouw – Dakkapellen – Kunststof Kozijnen



Pascalstraat 22-24
1446 TX Purmerend

0299 433498
info@jboom.nl

B

Aannemersbedrijf
J. Boom v.o.f.

IN DE BOUW KAN ALLES

De zwagers Martin Babel en Mario Boom runnen sinds 2000 aannemersbedrijf J. Boom, in 1936 opgericht door Mario zijn opa. Alles op het gebied van aan- en verbouwen kunnen de Purmerenders verzorgen.

Van een dakkapel tot een aanbouw, van kunststof kozijnen tot het aanbrengen van gevelbekleding. Als vaste aannemers van BRASA zijn zij mede verantwoordelijk voor de bouw van de horecazaak.

Martin en Arwin zijn al meer dan veertig jaar bevriend. Ze groeiden in dezelfde buurt op. 'Toen hij rondliep met de plannen voor BRASA, nodigde hij ons gelijk uit om mee te denken. We hebben tijdens de nodige etentjes in het land inspiratie opgedaan. Arwin weet precies wat hij wil en dat is



voor ons fijn werken. De planning was heel strak, binnen vijf tot zes weken moest alles af. In de bouw kan alles, dus dit is ons ook gelukt', aldus Martin.

Bijna wekelijks lopen de mannen privé bij BRASA binnen voor een drankje en een

hapje. 'Het is mooi om te zien hoe Arwin zijn nek uitsteekt en altijd voor 200% ergens voor gaat. Hij loopt altijd vooraan als er iets georganiseerd wordt. Als hij belt dan weet je dat hij iets nodig heeft.' ■

INTERIEURBOUWEN IS MAATWERK

Interieurbouwer Gino Babel uit Purmerend maakt de mooiste woon- en winkelinterieurs. Wat zijn ogen zien, maken zijn handen.

Het was Arwin die Gino het laatste zetje gaf om voor zichzelf te gaan beginnen. 'Ik werkte toen nog in loondienst. In 2015 heb ik mijn bedrijf Gino Babel interieurs ingeschreven bij de KvK en in 2016 ben ik echt gestart. Inmiddels heb ik een team van vijf man en daar ben ik supertrots op.'

Interieurbouwen is maatwerk. Samen met de klant neemt Gino de wensen door voor op maat gemaakte meubels. 'Soms heeft de klant al een idee. Als dat niet zo is, dan verzorg ik het ontwerp. Zwart was afgelopen jaar de trend, nu zie je veel ronde details terugkomen.'

Trots is Gino als hij BRASA binnenstapt en zijn werk terugziet, zoals de bar in het zijgedeelte. 'Heel Purmerend komt hier over de vloer. Iedereen ziet mijn werk, hoe mooi is dat? Arwin weet precies tot in de details wat hij wil, dat maakt het werk makkelijker. Ik ben ook een perfectionist, het moet tot in de puntjes goed zijn.'

Gino komt iedere week bij BRASA en zit dan het liefste aan de bar in het doodlopende stukje. 'Alles wat je hier bestelt is lekker, zoals de BRASA burger voor de lunch. Ik mocht de short ribs proeven voor deze op de kaart werd gezet. Ik was gelijk verkocht, dat is mijn favoriete stuk vlees.' ■



BOSS *by* DEITMERS SELECT

Peperstraat 42 • 1441 BJ Purmerend
0299 - 396052



DE HUISINSTALLATEUR VAN BRASA

De Heer Elektrotechniek is de huisinstallateur van BRASA. Eigenaar Ruud kwam al bij bar café Rio over de vloer om de elektrische- en alarminstallatie te plaatsen.

Door de jaren heen wordt De Heer Elektrotechniek bij alle uitbreidingen ingeschakeld. 'Arwin begon met één biertap en één terrasverwarmer. Dat is nu uiteraard veel meer geworden en dan moet de elektrische installatie uitgebreid worden. Daardoor komen wij voor flinke uitdagingen te staan. Maar overal is een oplossing voor.

Ruud en zijn vrouw Sabine zijn in 1997 met het bedrijf begonnen. Inmiddels werken zij met 7 elektrotechnische monteurs, onder

wie zijn beide zoons. 'Ons werk is heel divers, van een kapot wc lampje bij een oudere mevrouw repareren tot een complete elektrotechnische installatie of inbraakbeveiligingssysteem bij een groot bedrijf installeren. Van werk komt werk, zeg ik altijd.'

Tot in detail klopt alles bij BRASA. Zo is onder andere het kapje van de bewegingsmelder van de beveiliging zwart gemaakt zodat het beter past in het interieur. Door onze jarenlange samenwerking weten we precies wat we aan elkaar hebben. Als er iets stuk is, moet het snel gemaakt worden in een zaak als BRASA en dat betekent dat we ook op onregelmatige tijden langskomen als de nood aan de man is. We hebben een vast team, van wie sommigen al twintig jaar bij ons werken. Dat is ook voor Arwin fijn dat we met vaste monteurs werken.'



DE HEER Elektrotechniek

Domotica
Verlichting



Data netwerken
Alarm installaties

Wijdewormer

tel. 0299 461980

WWW.DEHEER-ELEKTROTECHNIEK.NL



1870

AMSTEL

PROOST

VRIENDEN VAN BRASA!

Met trots voor u gebrouwen.
Geen 18, geen alcohol.

Met trots voor u gebrouwen.
Geen 18, geen alcohol.



BRASA

Blondje



BRASA'S BLONDJE DRINKT LEKKER DOOR



Een heerlijk fruitig blond bier met verschillende Amerikaanse hopsoorten; dat is BRASA'S Blondje, het nieuwe biertje ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan.

'We waren op zoek naar een nieuw biertje voor het jubileum en kwamen in onze zoektocht uit bij Brouwerij Noordt in Rotterdam. Een brouwerij waar enthousiaste mensen werken met passie voor het brouwen van bier. Zoals Peter Rouwen, hoofd brouwmeester, waar we veel overleg mee hebben gehad', vertelt Sander Slegt van BRASA.

Klein bittertje

De wensen vanuit BRASA waren helder: een goed door-drinkbaar biertje wat voor iedereen toegankelijk is. 'In dit biertje zit 5% alcohol, wat relatief laag is voor een speciaal biertje. Er zitten citrus tonen in met een klein bittertje in de afdronk.'

BRASA'S Blondje komt alleen op de tap met een eigen bierlens. 'Het is echt een topbiertje. Lekker koolzuurrijk, bloemig en fris. Blond is naast pils het meest gedronken bier en heel geschikt voor een beginnende bierdrinker.'





‘WERKEN IN DE HORECA IS EEN PRACHTIG VAK’

Als je overweegt om te gaan werken in de horeca, ben je bij het Horizon College aan het juiste adres. Van kok tot gastvrouw, alle opleidingen hiervoor vind je bij deze school in Purmerend. ‘Werken in de horeca is een prachtig vak. Wij hebben alle faciliteiten in huis om iemand goed op te leiden’ vertelt Björn Folkers, al elf jaar verbonden aan het Horizon College.





Leermeesters

Als ik op dinsdagmiddag de horeca afdeling bezoek, wordt er druk gekookt in de enorme professionele keuken, terwijl andere studenten de tafels dekken en drankjes inschenken. De leermeesters van BRASA zijn ook aanwezig om de studenten te helpen. 'We hebben elf leermeesters die stagiaires begeleiden bij ons in de horecazaak. Met het Horizon College hebben we goede afspraken hierover en een hele fijne samenwerking', vertelt Arwin.

Restaurant

Voor elk niveau en elke tak in de horeca is er bij het Horizon college een opleiding te vinden, van de keuken tot in de bediening of het management. De professionele leskeuken is voorzien van alle apparatuur en in het lesrestaurant kunnen de studenten ervaring opdoen in de bediening. 'Het begint al met het begroeten van de gasten in ons restaurant genaamd Limitless. Gedurende een aantal middagen en avonden is het restaurant open voor gasten. Dat hangt van de praktijklessen af en wordt op de website gecommuniceerd. De ouders van de leerlingen komen in de eerste en de laatste week, zodat zij de groei mooi kunnen zien van hun kinderen', vertelt Anne Braas, tien jaar werkzaam op deze afdeling.

Erkend leerbedrijf

Voor het lopen van stage heeft het Horizon college met een aantal horecabedrijven een vaste samenwerking. 'Deze horecazaken zijn een erkend leerbedrijf, zoals BRASA. Onze studenten gaan graag naar BRASA, omdat ze daar goed worden opgevangen en begeleid. Ze krijgen gelijk een app waarin heel veel informatie gedeeld wordt. Ook wij als docenten hebben goed contact met de leermeesters van BRASA. Onze studenten laten ze niet zwemmen, wat helaas ook wel eens voorkomt. We hebben korte lijnen met Arwin en dat werkt alleen maar heel prettig', aldus Evelien van der Dam.

Baan

Waar het precies aan ligt weet niemand maar de instroom van studenten voor de horecaopleidingen is gedaald. 'Wel kunnen we zeggen dat de kwaliteit hoger is. We proberen deze branche weer aantrekkelijk te maken door goed advies te geven en intakegesprekken te houden. Ook doen we mee aan Waterland Werkt en nemen wij samen met een aantal horeca-ondernemers zitting in de Sectortafel Hospitality. Het belangrijkste doel daarvan is om de afstand tussen leerbedrijven, onderwijs en studenten te verkleinen.. Met de juiste vooropleiding en motivatie kan iedereen instromen. Je hebt na je afstuderen bijna altijd gelijk een baan. Sommige studenten van ons die bij BRASA stage hebben gelopen zijn blijven hangen. Zij werken er nu naar alle tevredenheid.' ➡

BRASA was voor het eerst dit jaar genomineerd voor Beste Leerbedrijf Horeca 2023/2024. Tijdens de Horecava in Amsterdam won BRASA de tweede prijs. Een superknappe prestatie waar het hele team trots op is. In het juryrapport waren lovende woorden te lezen: 'BRASA is een ambassadeur voor leren en werken in de horeca. Het leerbedrijf heeft niet alleen haar eigen zaken geweldig voor elkaar, maar helpt ook in de regio mee om het leren in de horeca te verbeteren. BRASA trekt de kar van verschillende overleggen met school, gemeente en andere leerbedrijven. De mindset om op elk vlak steeds verder te willen verbeteren, zien we terug in elke afdeling van het bedrijf.'

Hoe komt de verkiezing tot stand? Leerlingen, studenten, medewerkers en docenten dragen leerbedrijven voor. Uit deze voorgedragen leerbedrijven wordt een top 10 geselecteerd. De vakjury heeft deze bedrijven vervolgens bezocht om een compleet beeld te krijgen. Ze namen ook het opleidingsplan en de visie op opleiden onder de loep. De resultaten van deze bedrijfsbezoeken heeft de vakjury aan de wedstrijdcommissie overhandigd, waarna de top 3 werd bepaald. De wedstrijdcommissie bezocht vervolgens de drie leerbedrijven en beoordeelde ze. ➡







Baken 5 feliciteert
BRASA bar & kitchen
met hun **10-jarig jubileum!!**

Baken 5 is gecertificeerd



Dé arbodienst voor Groot Waterland

ONZE AANPAK

Grip op je verzuim met onze arbodienst:

- ✓ Snel terecht bij een bedrijfsarts in de buurt
- ✓ Persoonlijke aanpak
- ✓ Telefonisch goed bereikbaar
- ✓ Snelle terugkoppeling
- ✓ Inzetten van de juiste processtappen

WWW.BAKEN5.NL



Bediening

**Wij feliciteren Brasa
met het 10-jarig bestaan!**

Liesbeth's
schoonmaakbedrijf
Purmerend
0299433772

**Het schoonmaakbedrijf voor
Purmerend en omstreken**



Keuken

BONBONS MAKEN IS EEN AMBACHT



Wie bij de koffie of thee een lekkere bonbon wil, krijgt een ruim assortiment op een prachtig presenteerblad geserveerd bij BRASA. Deze lekkernijen komen van Bonbon Atelier Limmen uit de Zaanstreek. ‘Mijn ouders zijn in de jaren zestig met de banketbakkerij gestart in Amsterdam. Het werd een begrip in heel Amsterdam. De zaak werd zelfs bekroond tot beste banketbakkerij in Nederland’, vertelt René Limmen.



Nieuw pand

René rolde ook het vak in van de chocolaterie en nam in 1996 de zaak over. ‘In 1998 zijn we op de huidige plek in Zaandam begonnen in een nieuw pand. Maar daar zijn we nu echt uitgegroeid. In oktober openen we het nieuwe pand in Assendelft, drie keer groter in oppervlakte dan we nu hebben. Met een aparte gesloten ruimte voor het bereiden van chocoladetruffel, want dat geeft heel veel stof.’

Workshops

René, zijn vrouw IJda en het team van 12 medewerkers kijken erg uit naar de verhuizing naar het nieuwe pand. ‘Het pand telt twee verdiepingen en beschikt over alle faciliteiten. In een aparte ruimte kunnen we workshops geven en kan de chocolade getest worden door onze klanten.’

Zestig soorten

Bonbons maken is echt een ambacht. Als we het atelier binnenlopen wordt er geconcentreerd gewerkt door het team. De zoete geur van chocolade dringt gelijk je neus in. ‘Wekelijks maken we hier zo’n 1000 tot 1500 kilo bonbons. We hebben 60 verschillende soorten en vervangen ieder jaar 10% voor nieuwe bonbons. Dan gaan de minst populaire smaken uit ons assortiment en bedenken we zes nieuwe. Dat is een kwestie van veel proeven, kijken en luisteren.’

Aandacht

Het was Karin die Arwin wees op de heerlijke bonbons van René. ‘Als aanvulling in ons aanbod zijn we eerst kleinschalig begonnen. Inmiddels hebben we voor een horecazaak een groot assortiment aan bonbons. Dat waarderen de gasten. Het is een stukje extra aandacht die we ze geven. Het was weer in onze filosofie dat we alleen met de allerbeste producten werken. De bonbons van Limmen zijn ook van topkwaliteit. Je proeft echt wat ze zeggen wat erin zit’, aldus Arwin.

Banketbakkerij

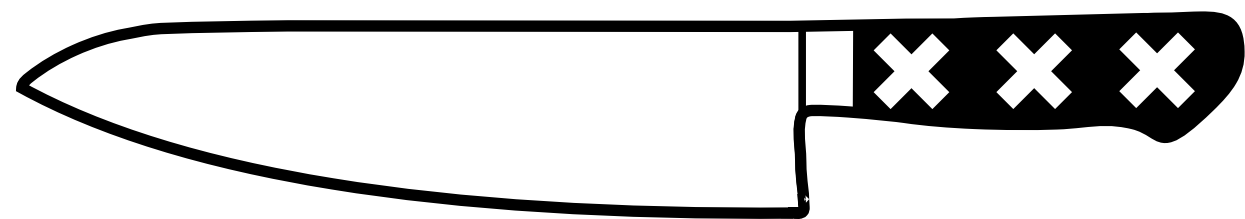
De handgemaakte bonbons van Limmen worden in heel Nederland verkocht in bijvoorbeeld hotels, groothandels, kapsalons en banketbakkerijen. René: ‘Uiteraard ook bij mijn broer Michel in Purmerend, bij banketbakkerij Limmen in de Peperstraat.’

In verband met het tienjarig bestaan is er een speciale BRASA bonbon ontwikkeld door Limmen: ‘Een witte ganach met limoncello, heldere stroop, witte chocolade en een wolkje slagroom. Strak gesneden tot een vierkant model en bedrukt met het BRASA logo. Echt een heerlijke bonbon!’, aldus René. ➡



Firma Moes

messenwinkel & slijperij



 firmamoes_amsterdam www.firmamoes.nl - info@firmamoes.nl - 020-6626347

woip.com

BRASA, GEFELICITEERD MET HET 10-JARIG BESTAAN!

Als toegewijde IT-partner zijn we verheugd om deel uit te maken van jullie succesverhaal! Het is een eer om Hofleverancier te zijn van een restaurant als BRASA dat al een decennium lang gastronomische meesterwerken creëert.

Jullie passie voor uitmuntendheid in culinaire gastvrijheid inspireert ons elke dag. Door jullie hebben we de lat hoger gelegd voor wat mogelijk is in de restaurantindustrie.

Op naar nog eens 10 jaar van heerlijke gerechten, gastvrijheid en innovatie!

Met trotse groeten,

Jullie IT partner WoIP.com

WoIP.COM gewoon een goede helpdesk



Rogier van der Weijdestraat 2
1817 MJ Alkmaar

T +31(0)85-0070321
E helpdesk@woip.com

WoIP.COM



Midden in De Pijp in Amsterdam zit al tachtig jaar de messenwinkel en slijperij Firma Moes. Het Purmerendse stel Jaap de Jong en Barbara Mol is de derde generatie van deze familiezaak.

Liefde

Moes is een begrip in Amsterdam. Een vertrouwd adres voor al het knip- en snijgereedschap, slijpwerk en onderhoud. De winkel is voor de particulier en de horecaondernemer. 'Ik moet me echt inhouden als ik hier binnenstap', vertelt chefkok Roy van BRASA. 'Als kok gaat je hart hier sneller van kloppen. Een goed mes maakt echt het verschil in de keuken. Het werk wordt er alleen maar leuker door. De gasten in het restaurant zien het niet, maar achter de schermen kunnen wij met nog meer liefde de gerechten bereiden met goede messen. Dat proeven de gasten.'

Tomaten

In de winkel van Jaap en Barbara is een zeer ruim assortiment aan messen te vinden, in alle prijsklassen, maar ook snijplanken en messenmagneten. 'Klanten kunnen de messen zelf uitproberen, we hebben altijd een mandje met tomaten staan. Dan merk je pas echt het verschil als je een tomaat gaat snijden.'

Slijpen

Ook goede kwalitatieve messen moeten worden onderhouden. Voor de horeca is het advies om de messen één keer in de drie/ vier maanden te laten slijpen, voor particulieren één keer in het jaar/anderhalf jaar. In de werkplaats onder de winkel is de slijperij, het domein van Jaap. 'Dat is echt handwerk. Elk mes heeft een eigen bewerking en een andere manier van slijpen. Voor de horeca hebben we een bezorgdienst, met een elektrische bakfiets halen we de messen op en laten leenmessen achter. De volgende dag brengen we de geslepen messen weer terug.'

Ook voor BRASA slijpt Jaap de messen. De steakmessen die de gasten bij hun vlees krijgen komen ook van Moes vandaan. Barbara: 'Er is niks ergers dan een mooi stukje vlees geserveerd krijgen met een gewoon mes. Dat kan niet. We komen privé graag bij BRASA. De sfeer is goed, de bediening top en het eten is heerlijk. Het hele plaatje klopt!' 

A

VAN HARTE GEFELICITEERD MET JULLIE 10 JARIG JUBILEUM!

DEAC
KOFFIE EXPERTS
— SINDS 1975 —

Met de **A** van aandacht. Dat is dé kern. Het zit verweven in ons DNA bij het verzorgen van de beste koffieoplossing voor onze klanten. Aandacht voor sterke koffie- en theemerken, Aandacht voor de beste koffiemachines en vooral Aandacht voor onze relaties. Wij geloven dat dit totaalpakket de sleutel tot succes is!

BRASA GEVOEL KOMT TERUG OP NIEUWE WEBSITE

In dit jubileumjaar was het hoog tijd om de website van BRASA onder handen te nemen. 'De basis van de site stond goed, maar het was wel tijd om deze aan te passen aan waar BRASA nu staat. Het mocht allemaal wel wat strakker en professioneler', vertelt Annet Rijser van RVAAR5.

Wensen

Bij het vorige jubileummagazine was Annet nauw betrokken vanuit haar functie toen nog bij Drukkerij Rijser. 'In 2020 heb ik afscheid genomen van het papier en ben een andere weg ingeslagen. Inmiddels werk ik voor de Purmerendse bedrijven Siyou Internet Solutions en RVAAR5, beiden gevestigd aan de Neckerdijk 5 waar vroeger café 't Paradijs zat. Bij RVAAR5 bouwen wij websites voor bedrijven. We nemen hierbij het technische gedeelte uit handen. Samen met de klant nemen we alle wensen door en daar houden we rekening mee. Uiteindelijk moet het een website zijn die de klant zelf kan bijhouden.'

BRASA gevoel

Annet en Arwin kennen elkaar vanuit de binnenstad en het ondernemerschap. 'Arwin is een verbinder en heeft altijd ideeën. Aan een flink aantal projecten van hem mocht ik mijn steentje bijdragen. Zo ook de website die vernieuwd moest worden. We hebben er wat meer rust in aangebracht en een webshop gekoppeld aan de site. Arwin heeft ons eigenlijk de vrije hand gegeven. Hij weet dat wat wij maken goed is. Het hele BRASA gevoel komt overal terug op de nieuwe website.'

Privé komt Annet graag bij BRASA, om te lunchen of om samen met Simon, haar vriend en mede partner, een lekkere compartir plank met een rood wijntje 's avonds te nuttigen. 'De service en de kwaliteit zijn altijd goed. Het team weet waar ze over praat en verkoopt geen gebakken lucht. De oesters en de Iberico ribvingers zijn favoriet. Met een lekkere Spaanse rode wijn erbij.' ■





DE LOOK & FEEL VAN BRASA

Van het bestezakje tot het flesje olijfolie, overal in BRASA zie je dezelfde look & feel terugkomen. Jeroen van Geel van ATLJ Vormgeving is hier verantwoordelijk voor. 'In die tien jaar is de uitstraling steeds moderner geworden. De branding is met de tijd en het bedrijf meegegroeid, maar de 'vrouw' is gebleven in de uitingen', vertelt Jeroen.

Net als BRASA viert ATLJ dit jaar ook een jubileum, namelijk het twintig jarig bestaan. 'Binnen het bedrijf richt mijn vrouw Linda zich op het ontwerpen van interieurs en ik op de grafische vormgeving. Dit werkt samen heel goed. We vullen elkaar goed aan en kunnen voor een bedrijf alles van a tot z verzorgen, van een nieuw interieur tot de huisstijl aan toe.'

Look & Feel

ATLJ, gevestigd in Heerhugowaard, heeft veel horecazaken als klant. 'Met Arwin hebben we al jaren een hele fijne samenwerking. Aan een half woord van Arwin heb ik vaak al genoeg om een goed ontwerp te maken. Het is dan ook vaak direct akkoord, we zitten echt op één lijn. In de loop der jaren pas je hier en daar de huisstijl iets aan, maar je borduurt



begonnen bij een horecazaak in Groningen en dat bleek een schot in de roos. Zelfs op Aruba hebben we een restaurant mogen voorzien van getekend behang. Zo'n unieke behangwand is een echte eyecatcher!

Trots

Jeroen is terecht trots als hij BRASA binnenstapt. 'Overall zie je mijn uitingen terug en dat is zo tof. Alles klopt bij BRASA. De huisstijl is overal in doorgevoerd, ze zijn daar heel actief in! Ik wil Arwin en zijn winning team van harte feliciteren met 10 jaar BRASA Purmerend. Bij deze wil ik ook Arwin ontzettend bedanken dat ik, samen met hem, al zo lang mooie dingen mag maken. Proost! Op nog vele mooie jaren en de hele fijne samenwerking!' 🍷

voort op de look & feel. Je gaat niet opeens alles helemaal omgooien, zo blijft het herkenbaar. Het gaat dan ook om het vernieuwen en verfijnen van kleine dingen. Zo laten we nu bijvoorbeeld de bekende kleine 'swoosh', het decoratieve elementje wat normaal in de hoeken geplaatst is, groot en aflopend terugkomen in de achtergrond. De laatste creaties zijn de etiketten voor BRASA's Blondje, BRASA's Bodega, de compleet nieuwe sterke drankenlijn en het in huisstijl ontworpen LED toilet sign.'

Naadloos behang

Veel vraag bij ATLJ is er naar naadloos (foto)behang dat Jeroen en Linda kunnen ontwerpen en printen. 'We beschikken over een grote collectie stockfoto's, maar kunnen ook een compleet custom made ontwerp maken voor de klant.

Wil je echt iets unieks? Dan teken ik het behang waarin ik persoonlijke wensen van de klant verwerk. Hoe gaaf is het om de tekeningen dan ook terug te laten komen in de verdere huisstijl! Wij zijn hier ooit mee



2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024



DE WIJNSCHUUR



De Wijnschuur proost op 10 jaar
fijn samenwerken met BRASA en op
de nieuwe BRASA'S BODEGA Verdejo!

Proef, Ontdek & Geniet

De Wijnschuur
Amsteldijk Zuid 180d
1188VN Nes a/d Amstel



www.DeWijnschuur.nl
info@DeWijnschuur.nl
0297-582611

**SNOEPWINKEL
VOOR
WIJNLIEFHEBBERS**





Zo'n 900 verschillende wijnen uit de hele wereld worden in De Wijnschuur verkocht. Als je met de eigenaar Dennis Wiersma een rondje door de zaak en het magazijn achter De Wijnschuur maakt, vertelt hij enthousiast over iedere wijn die we tegenkomen. Dat we hier met een passievolle wijnliefhebber te maken hebben, moge duidelijk zijn.

Wijnboeren

De Wijnschuur opende in 1981 de deuren aan de Amsteldijk in Nes aan de Amstel. In 2008 nam Dennis de zaak over van de toenmalige eigenaar Wil Nieuwendijk. 'Zowel de particulier als de ondernemer kan bij ons terecht. Drie dagen per week zijn we open. Doordat we een groot deel van onze wijnen direct inkopen bij de wijnboeren, blijft ons assortiment scherp geprijsd, maar ook exclusief en gevarieerd. Voor iedere portemonnee is bij ons een lekkere wijn te vinden.'

Leidseplein

De Wijnschuur is leverancier van vele horecazaken, waaronder BRASA. Arwin en

Dennis kennen elkaar al 35 jaar, toen zij beiden op het Leidseplein in de horeca werkzaam waren. Ze bleven altijd contact houden en toen Dennis in de wijn ging, werd dat contact intensiever. Arwin: 'Ik kreeg zelf meer interesse in wijnen. In de periode van Het Café ben ik al begonnen met het verkopen van mooie wijnen via Dennis. Ik merkte gelijk dat een wijn van Dennis beter verkocht dan de wijnen die ik toen in huis had van de toenmalige leverancier. Als we een wijnproeverij organiseerden in Het Café waren alle flessen aan het eind van de proeverij leeg.'

Proeven

Dennis en zijn team helpen horecaondernemers met de keuze van de wijnkaart, zodat deze ook past bij de menukaart. 'Als wij een nieuwe kaart hebben of een weekspecial, dan bel ik Dennis op voor een bijpassende wijn. Hij weet precies wat hij in huis heeft en kent onze zaak ook goed. We werken heel fijn samen. Als we langskomen krijgen we altijd een selectie wijnen die we mogen proeven', vertelt Sander van BRASA.



BRASA Wijn

In het kader van het tienjarig jubileum is er een speciale BRASA wijn ontwikkeld samen met De Wijnschuur. Dennis: 'De wijn is een heerlijke Verdejo geworden van Alvarez Y Diez uit de Rueda die wij na veel proeven samen hebben geselecteerd tijdens onze wijnreis in Spanje. Het is een hele toegankelijke, zachte en frisse wijn die lekker doordrinkbaar is.'

Wijnkenner

Net zoals de gerechten van goede kwaliteit zijn bij BRASA, zijn de wijnen dat ook. Het team van BRASA is opgeleid tot wijnkenner en kan de gasten goed adviseren over de wijnen. Arwin: 'De passie die ik heb opgedaan voor wijnen tijdens de vele proeverijen met De Wijnschuur, heb ik over kunnen brengen op mijn team.'

Als Dennis en Arwin bij elkaar zijn, is het gelijk gezellig en worden herinneringen opgehaald. Dennis: 'Horeca is een vak en dat begrijpt Arwin als geen ander. Hij doet er zoveel voor waardoor BRASA inmiddels een begrip is geworden in de wijde omgeving. We hebben een hele goede klik en delen de liefde voor goede producten en mooie wijnen.'





WERKEN IN DE HORECA IS TOPSPORT



Het is maandagochtend 09.00 uur en een team van BRASA verzamelt zich nog ietwat slaperig in sportkleding in de zaak. Het is tijd voor een bootcamp/looptraining, verzorgd door Robert Teunisse van Lopers Company Purmerend.

Na een warming-up op de Koemarkt is het tijd voor sprintjes trekken en rondjes rennen op het horecaplein. Ondanks de kou gaan de sportjasjes al snel uit en worden de hoofden steeds roder en bezweter. 'Kom op, nog een rondje!', moedigt Robert de groep aan.

Teambuilding

Na afloop van het sporten en de cooling down wacht de beloning in BRASA: koffie en een taartpunt voor alle deelnemers. Zo op de maandagochtend sporten na het weekend valt niet voor iedereen mee. Arwin: 'Werken in de horeca is topsport. Om te zorgen dat iedereen fit blijft, helemaal voor het terrasseizoen, is gezamenlijk sporten fijn en goed voor de teambuilding. Ik houd zelf ook van sporten en wil dit graag overbrengen op mijn team. We houden altijd rekening met het rooster met de trainingsavonden als iemand bijvoorbeeld voetbalt, hockeyed of handbalt.'



Hardloopschoenen

Zo'n vier keer per week verzorgt Lopers Company Purmerend groepstrainingen vanuit de winkel voor particulieren. Ook geven zij trainingen voor bedrijven. Robert: 'Dat kan een bootcamp voor de deur zijn of een groep begeleiden naar een Dam tot Dam loop bijvoorbeeld. Van beginner tot marathonloper, we kunnen iedereen individueel begeleiden door middel van trainingsschema's. Daarnaast kunnen Jeffrey en Robert vanuit de winkel het hele pakket verzorgen, van hardloopschoenen, uitgebreide loopanalyse tot

bedrukte kleding aan toe. 'Wie één op één met ons aan de slag wil is ook van harte welkom. Ook hebben wij in de winkel een uitgebreid aanbod voor de wandelaars.'

Arwin en Robert kennen elkaar al heel lang via het ondernemerschap, maar ook de Marktstadrun die ze al sinds 2011 mede organiseren. Arwin: 'Die vriendschap is alleen maar hechter geworden toen we met een clubje de marathon van New York hebben gelopen. Als je dat samen volbrengt dan ontstaat er een nog diepere laag.'

Marktstadrun

Ook dit jaar zal BRASA weer aan de start verschijnen van de Marktstadrun op 8 september en de Dam tot Dam loop twee weken later. Daarnaast is er een ploegje wat aan padel doet, wat naar de sportschool gaat en wat op de fiets stapt tijdens het buitenseizoen. Arwin: 'Goed voor het lichaam maar ook voor de teambuilding. Uiteraard is het ook gezellig hoor, we zijn fanatieke gezellige sporters.'

Een half uur bewegen per dag is volgens Robert de norm om je fit te voelen. 'Het mooie van bootcamp of een looptraining is dat het overal kan. Je hebt niet veel nodig behalve sportkleding en sportschoenen. Met name beginners moeten even een drempel over met hardlopen. Maar als je daar eenmaal overheen bent, ga je merken hoe verslavend het is. Kom gerust eens langs in de winkel aan de Peperstraat 16 voor advies over hardlopen of de uitrusting.' ■





**LOPERS
COMPANY**
PURMEREND

LopersCompany Purmerend
feliciteert BRASA van harte
met het 10-jarig bestaan!



Kom eens langs in
onze winkel voor een
uitgebreid **advies** op
wandel/hardloopegebied*.

Wij geven ook **looptraingen**
voor individuele lopers in
groepsverband en **voor**
bedrijven!

* en anders zien we je bij BRASA

Lopers Company Purmerend
Peperstraat 16
1441 BJ Purmerend
Robert Teunisse 06 53 382 954
Jeffrey van der Park 06 14 646 120
www.loperscompanypurmerend.nl

VASTE PRIK OP DINSDAGOGHTEND



Iedere dinsdagochtend zit er een vaste ploeg aan de grote tafel in BRASA. De Dinsdagochtendploeg worden ze genoemd: Anja Frikkee, Martin de Vries, Jan Frikkee, Lourens Visser, Cees Knops en Jaap Kwantes. Een bezoek aan de markt wordt altijd gecombineerd met een bezoek aan BRASA.

Zo'n twintig jaar lang zat het gezelschap iedere dinsdagochtend in een ander horecabedrijf op de Koemarkt. 'Toen dat café dichtging op de dinsdagochtend zijn we op zoek gegaan naar een andere horecazaak. We kwamen bij BRASA terecht en dat was vanaf dag één top', vertelt Anja.

Veemarkt

Stipt om 09.30 uur druppelen ze binnen bij BRASA. De één heeft dan de markt al bezocht om bijvoorbeeld aardappelen te kopen, de ander slaat de warenmarkt over. 'We komen

allemaal van het platteland en hebben een link met de veemarkt van vroeger, meestal door onze ouders die veehandelaar waren. Alle verhalen van toen komen regelmatig weer op tafel. Hoe de koeien verhandeld werden en de cafés op de Koemarkt vol zand en koeienpoep lagen op dinsdagochtend. De boeren liepen op hun klompen de kroegen in', vertelt Jan Frikkee.

Jan heeft deze ochtend een prachtig boek met foto's mee over de veemarkt. De hele Koemarkt staat vol met vee en kramen op de foto's. Herinneringen worden opgehaald en anekdotes worden gedeeld. Jaap: 'De veemarkt was vroeger echt een evenement. Iedere veehandelaar had zijn vaste kroeg. De bank zat er ook, zodat je gelijk contant kon betalen. Paard en wagen stonden voor de deur te wachten. Soms had de boer iets teveel gedronken, dan lag hij achter in de wagen en wist het paard de weg naar huis zelf te vinden. Met Pinkster 3 kwamen de Zaankanter naar Purmerend om een bokkie te kopen. Ook dat was heel gezellig.'

Verkiezingen

Een agenda voor de dinsdagochtend heeft de ploeg niet. Er wordt vooral veel gelachen en leuke gesprekken gevoerd. Cees: 'We zijn bijna allemaal gepensioneerd en sommigen kennen elkaar al van school. Om de sociale contacten te blijven onderhouden is het goed als er een regelmaat in zit. We bespreken over wat er in onze dorpen speelt of gebeurd is, we praten over het verleden maar ook over huidige thema's zoals de verkiezingen en het stikstofprobleem. Zo proberen we ons gezichtsveld te verbreden.'

De ploeg voelt zich helemaal thuis in BRASA. Anja: 'Complimenten aan het personeel, de gastvrijheid is hier geweldig. De medewerkers weten al wat je wilt en hoe je je koffie drinkt. Ze vragen hoe het met je gaat en tonen oprecht interesse. We voelen ons iedere keer weer welkom.' ☺



Maak van jouw alledaagse routine een heerlijk moment.

Daily

Speciaal voor gasten van BRASA • Speciaal voor gasten van BRASA • Speciaal voor gasten van BRASA •
10% korting



JK Verpakking, groothandel voor de horeca heeft iets nieuws. Naast onze bekende schoonmaak- en hygieneproducten, disposables, servetten en kaarsen introduceren wij vol trots Daily n° 1 onze zachte handzeep.

Daily N°1 Handzeep is een premium handzeep die is ontworpen om je elke dag een luxe en verfrissende ervaring te bieden. Met zijn strakke en moderne verpakking is de Daily handzeep niet alleen praktisch, maar geeft het ook een vleugje elegantie aan elke ruimte.

Bestel nu Daily in onze webshop en profiteer van **10% korting**.
Maak gebruik van onze kortingscode **BRASA10**



Aalsmeerderweg 103H, 1432 CJ Aalsmeer



daily-care.nl

MEER DAILY? CHECK

Vaste gasten

Jan en Hetty Rotteveel komen al vanaf de eerste dag bij BRASA. 'Het voelt als thuiskomen. Het personeel, de sfeer, de gastvrijheid, alles klopt hier. We hebben geen vaste dagen dat we hier komen, maar we zijn hier vaak. De ene keer komen we lunchen, de andere keer gaan we met vrienden in de avond een hapje eten', vertelt Hetty.



De Iberico Ribfingers en de Flammkuchen zijn favoriet van het echtpaar. 'We vinden het gezellig om allemaal lekkere hapjes te bestellen die we dan delen met elkaar. Dat doet ons ook erg aan Spanje denken, waar we ook vaak bij een zelfde soort horecazaak als BRASA komen. We hebben een huis in Spanje en hebben daar ook ons vaste adres voor eten', aldus Jan.

Als er in BRASA een speciale avond wordt georganiseerd zoals BRASA'S Swingin' Sunday, zijn Jan en Hetty van de partij. Jan: 'Dat is echt een avondje uit met live muziek en lekker eten. Ook waren we met kerst in BRASA. Dat was ook supergoed georganiseerd, waarbij je lekker van de kaart kon eten.'

De gemoedelijke sfeer en de professionaliteit van het team zorgen ervoor dat de Purmerenders hier blijven komen. Hetty: 'Je hoeft nooit iemand te wenken als je wat wilt drinken, ze letten zo goed op en komen het zelf al vragen. Ze zijn goed opgeleid en heel vriendelijk en attent. Voor we weer naar Spanje gaan, gaan we altijd nog een laatste keer bij BRASA eten. Want dan moeten we het weer even zonder BRASA doen.' ■



Ze kennen elkaar al 45 jaar en komen wekelijks bij BRASA: Bert van Hees, Johan Veenhof en Truus Braakman. Via werk en een wederzijdse vriendin leerden ze elkaar kennen. Iedere zaterdag zitten ze in BRASA aan de grote tafel en schuiven familieleden ook aan. 'We hebben dan ook een whatsapp familie groep met de naam BRASA', vertelt Truus. 'Zo leuk dat de jongelui uit de familie hier ook graag komt om uit te gaan.'



Per toeval is Truus ooit tijdens het wandelen bij BRASA beland. 'Ik wandel veel alleen en ben ooit eens naar binnengestapt voor een kopje koffie. BRASA was één van de weinige horecazaken die op dat tijdstip toen open was. Vanaf dat moment is het mijn vaste adres geworden. Ik kom er een paar keer per week voor een kop koffie, maar ook voor de lunch.'

De gezelligheid, de mooie aankleding maar vooral het personeel maakt dat Truus en haar vrienden hier heel graag komen. Bert: 'We kennen de medewerkers inmiddels zo goed, dat het bijna als familie voelt. Ze weten precies hoe je je koffie drinkt en vragen altijd hoe het met je gaat. Nu we gepensioneerd zijn hebben we meer vrije tijd en is het fijn om onder de mensen te komen.'



De appeltaart en de tosti zijn favoriet bij de Purmerenders. Als ze wat later op de dag bij BRASA zijn, gaan de bitterballen er ook goed in, met een drankje erbij. Johan: 'Het is voor ons net een gezellige huiskamer waar we zitten. Door de jaren heen hebben we BRASA zien groeien, dat is mooi om te mogen meemaken. We hopen hier nog heel veel jaren te genieten van de gezelligheid en de betrokken medewerkers zoals Claudia, Judy en Bianca.' ■

OGÉR

feliciteert BRASA met haar 10-jarig jubileum!



Tot beste terras van Nederland uitgeroepen worden; dat is toch wel een bekroning op het werk van het hele team van BRASA. In 2021 won BRASA deze verkiezing.



BRASA deed al jaren mee met de Terras Top 100 en ieder jaar werd er een kleine sprong omhoog gemaakt. De laatste drie jaar helemaal. In 2018 was er een zevende plek en in 2019 een mooie tweede plaats. Arwin beloofde toen om terug te komen en de volgende editie te winnen.

Juryrapport

In 2020 was er geen verkiezing in verband met corona, maar in 2021 won BRASA glansrijk de verkiezing. Het lovende juryrapport prees de zaak: 'Het is een feestje om bij BRASA op het terras te zitten. De medewerkers pakken je in met professionele gastvrijheid, het comfortabel en gezellige terras en de kwaliteitsproducten op de kaart. Het is een topterras!'

Er zijn allerlei voorwaarden waaraan je moet voldoen om mee te kunnen doen aan deze verkiezing. Zo moet het terras in de openlucht staan en minimaal vijf dagen per week geopend zijn in het hoogseizoen. De jury gaat op pad als het terrasweer is en let op allerlei aspecten zoals gastvrijheid, hygiëne, uitserveren en afrekenen. Op basis van twee vakjurybezoeken wordt de Terras Top 100 samengesteld. De top van de lijst krijgt nog een aangekondigde derde bezoek van de hoofdjury.

Als winnaar ben je een aantal jaar uitgesloten van deelname. Arwin maakt nu deel uit van de hoofdjury en meerdere medewerkers hebben zitting genomen in de vakjury. ➡



DOCUMENTAIRE FOTOGRAFIE

VOOR GEBOORTE,

FAMILIE, HUWELIJK,

UITVAART EN ZAKELIJK

*ik leg de meest kostbare momenten
van het leven in haar puurste vorm vast*

WWW.SANDRINOSFOTOGRAFIE.NL

WWW.SANDRINOSGEBOORTEFOTOGRAFIE.NL

SANDRA VAN DER MEULEN - 06 206 226 61



‘WE GAAN NAAR BARCELONA!’

‘Als we derde worden in de Terras Top 100 gaan we met zijn allen naar een hotel in Nederland. Worden we eerste, dan gaan we naar Barcelona.’ Dat riep Arwin in een dolle bui voorafgaand aan de verkiezing van de Terras Top 100 in 2019.

Hij was het allang weer vergeten toen ze naar de uitreiking in Veerle reden. Die avond wonnen ze de verkiezing en werd de delegatie van BRASA op de Koemarkt door het hele team opgewacht. Al zingend: ‘We gaan naar Barcelona!’

Uiteraard hield Arwin woord en in januari 2022 was het zover: BRASA ging in twee ploegen naar Barcelona. ‘Om de zaak open te houden, op één dag na, hebben we het team in tweeën gedeeld. Op dinsdag waren we één dag met zijn allen daar, zestig man. We hebben enorm genoten en vooral heel lekker gegeten en gedronken. Het was fantastisch en een hele mooie kroon op de prijs die we met elkaar hebben verdiend.’



Al ruim 85 jaar leveren wij drukwerk in de regio. Daar zijn wij trots op. Waarom? Wij houden van papier en inkt. Maar vooral trots omdat wij uw vertrouwen kregen. Een productcatalogus, jubileumboek, verpakkingen én de ZAAQ. Nog altijd zeggen wij dan vol trots: “Hé, die hebben wij gedrukt!”

www.rijser.nl

rijser[®]
STUDIO PRINT DRUK

Netwerk 126 | 1446 WR Purmerend | 0299 45 10 20 | mail@rijser.nl

PROOST!
10 jaar BRASA

OPTIMIZEN DOEN WE SAMEN!
ONTDEK HOE WIJ JOUW HORECAZAAK
KUNNEN OPTIMALISEREN MET
AUTOMATISERING.

HOSPITALITY IS IN OUR DNA
WWW.ADNAMICS.NL

10 jaar BRASA

Daar drinken we samen
een cocktail op.

