

binnenkijk-magazine van Albert Heijn Achterberg 2022/2023



Achterberg

STEENGOEDT

Gall & Gall

“Stap binnen
voor het
beste advies”

Kijk achter
de schermen
en leer onze
medewerkers
kennen

Welkom bij AH Achterberg

Ontdek de
Steengoedt
producten



Albert

Een andere kijk op onze winkel....

Dagelijks ontvangen we veel klanten in de winkel. Voor hen zorgen we dat alles er spik en span uitziet en dat de schappen en koelingen netjes en goed gevuld zijn. Dat lukt dankzij de inzet van de gemotiveerde teams van Albert Heijn Achterberg en Gall & Gall Achterberg. Die medewerkers verdienen een podium in dit magazine. Zij zijn het kloppend hart van de winkels waaraan velen al heel wat jaren zijn verbonden. Via hun gepassioneerde verhalen kun jij over de schouders meekijken met wat zij doen.

Een andere rode draad in dit magazine is het samenwerken. Dat past bij mij. Ik ben van het samen, van het verbinden en om de euro zo lokaal als mogelijk te laten besteden. Dat komt allemaal bijeen in de winkel met de Steengoedt leveranciers.

Inmiddels zijn dat er al heel wat; allemaal lokale ondernemers die goede kwaliteit en eerlijke, verse producten van dichtbij bieden. Precies waar klanten steeds vaker voor kiezen. Daarom in dit blad de spotlights op deze betrouwbare, lokale Steengoedt leveranciers.

Verder aandacht voor de lange historie van ons familiebedrijf, waarvan ik de vierde generatie ben. Het begon ooit met een kleine bakkerij in de omgeving van Zuid-Beijerland. Diverse verhuizingen en verbouwingen later streek onze ondernemersfamilie neer in Steenberg. Ik wist al vroeg dat ik later ook in de winkel wilde werken. Dus hielp ik als 3- of 4-jarige mijn opa in de winkel met flessen sorteren. Of ik zat bij mijn moeder aan de kassa boodschappen te scheiden. Nu hebben anderen die taken. Maar ik loop graag door de winkels om de bedrijvigheid te zien. En ik vind het – tot op de dag van vandaag – nog steeds leuk om zelf de handen uit de mouwen te steken en te helpen op de winkelvloer. Of om iets te organiseren. Of voor een praatje met klanten, want dankzij jou, als trouwe klant, kunnen wij blijven doen waar we goed in zijn.

Veel lees- en kijkplezier met dit magazine!

Martin Achterberg
Eigenaar Albert Heijn Achterberg en Gall & Gall Achterberg

PS: misschien inspireren de enthousiaste verhalen van mijn collega's jou om ook bij ons te komen werken. Ik ontmoet je graag voor een kennismakingsgesprek!

Waar lees je in dit magazine over...



30

Voorwoord Martin Achterberg (pagina 3)

ONTDEK STEENGOEDT!

- 08 Vleesboerderij Boot vlees
- 10 't Keukentje soepen
- 12 Bakkerij Voordijk brood en banket
- 14 Nefs Aardappelen friet
- 16 Verbeek Fruit fruit
- 18 Dutch Fox Brewery bier



34

- 30 Kwekerij Loos aardbeien
- 32 Verse Klassenoten noten
- 34 Gebroeders Roodbaard bier
- 36 Roks Bloemen bloemen en planten
- 38 Delicio Benelux salades
- 40 Viskwekerij Neeltje Jans mosselen

- 60 Landgoed Heenwerf wijn
- 62 Koetjes IJs & Zuivel ijs
- 64 Le Bascule bier
- 66 Luysterburg asperges
- 68 Hoeksche Zuivel zuivel
- 70 Eibaar eieren



44

Laat je inspireren door Steengoedt

- 20 Wakker worden!
- 44 Aan tafel!
- 72 Feest!



22

RECEPTTIPS VAN

- 22 Folkwin Schouw
[Quinoa met gegrilde tomaten en knoflook](#)
- 46 Claudia de Groot
[Bastogne aardbeienmousse](#)
- 76 Astrid Oerlemans
[Bavette rollade](#)

IN DE SPOTLIGHTS

- 24 Dennis Bogert
- 25 Carina Goudzwaard
- 26 Irma Hage en Tanna de Kock
- 28 Ameera Vasseur
- 29 Jeroen Mercx



92

OVER ALBERT HEIJN ACHTERBERG

- 42 Kijk even binnen
- 48 Coach Marco van Opijnen
[Maak kennis met je kernkwaliteiten](#)
- 56 Klanten aan het woord
[Joost, Brigitta, Angelique, Han en Willy](#)
- 58 Personeelsvereniging
- 79 De historie: ruim 115 jaar ondernemerservaring
- 86 Super Supermarkt Keurmerk
[Betrokken, duurzaam en maatschappelijk verantwoord](#)
- 88 Ontdek de AH app



MET PASSIE AAN HET WERK

- 50 Yvette Brooijmans
- 51 Birgit van Bavel
- 52 Arjan Dogge en Dyllan Lucassen
- 54 Monique Boon



76

BETROKKEN BIJ DE OMGEVING

- 76 De plus van de Plusbus
- 78 Voedselbank Goed Ontmoet
- 84 Avond4Daagse
- 85 Een betrokken sponsor...

KINDERPAGINA

(pagina 90)

GALL & GALL

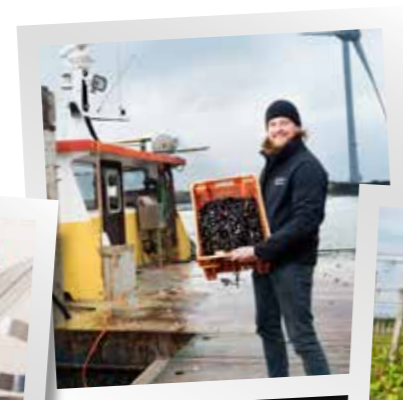
- 92 Voor goed advies
- 94 Lekkere cocktails om zelf te maken



Ontdek Steengoedt!

Albert Heijn Achterberg verwent klanten graag met eerlijke, lekkere, verse en kwalitatief goede producten die in de buurt zijn gemaakt door betrouwbare leveranciers. Deze heerlijkheden vallen goed op in de winkel als Steengoedt. Het zijn veelal producten die uniek zijn, bereid volgens soms jarenoude (familie)receptuur en gemaakt door leveranciers met passie voor hun ambacht. Dat verdient volop de aandacht.

Het motto van Albert Heijn Achterberg is vertrouwd, persoonlijk en betrokken en dat geldt ook voor al deze lokale leveranciers. Maak kennis met de diverse Steengoedt leveranciers.





Vers van



In het landelijke gebied van Kerkwerpe op Schouwen Duiveland staat Vleesboerderij Boot. Een veelzijdig familiebedrijf met een winkel, slagerij en duurzaam vee- en akkerbouwbedrijf. Harry (slager) en Pieter Boot (akkerbouwer en veehouder) zijn de eigenaren.

eigen veestapel

“Onze ouders begonnen met de verkoop van vleespakketten en in de loop der jaren groeide het bedrijf uit met een eigen slagerij en winkel waar we ons duurzaam eerlijk kwaliteitsvlees en vleeswaren verkopen”, vertelt Harry Boot trots. “De meeste vleeswaren maken we op ambachtelijke wijze in de eigen keuken en worstmakerij.”

Eigen beheer

De broers Harry en Pieter Boot hebben de hele keten in eigen beheer. Van het verbouwen van voedergras, de aanwas van runderen, het opgroeien van de dieren, het vervoer naar en van

het slachthuis, het uitbenen, verwerken en verpakken van het vlees tot aan de verkoop.

De runderen die er rondlopen zijn van het (oorspronkelijk Franse) ras Blonde d'Aquitaine dat bekend staat om de zeer goede vleeskwaliteit: mals, fijnradig en smaakvol.

Diervriendelijk

“De kalfjes blijven de eerste 5 maanden bij de moeder en alle koeien en jongvee hebben van april tot oktober weidegang. Dieren die op stal staan, voederen we met natuurlijke producten, zoals maïs en tarwe die we op eigen land verbouwen”, vertelt Pieter Boot. “Het stro dat overblijft na het dorsen gebruiken we in de stallen om de dieren op te laten liggen.” Die stallen voldoen natuurlijk aan diervriendelijke normen en richtlijnen, want er is volop ruimte en buitenlucht. De mest gebruikt Pieter om de akkers vruchtbaar te houden.

“De volledige weg die het stukje vlees maakt, is bij ons te zien. Mensen willen graag weten waar hun voedsel vandaan komt en het liefst ook zien hoe de dieren leven. Dat geeft een prettig en vertrouwd gevoel. Voor ons is het dé manier om diervriendelijk en voedselveilig vlees van topkwaliteit te produceren”, stelt Harry.

vleesboerderijboot.nl



Soms heb je minder tijd om zelf uitgebreid te koken, of gewoon geen zin. Dan zijn de maaltijden van cateringbedrijf 't Keukentje de uitkomst. Allerlei heerlijkheden, gemaakt met verse ingrediënten zijn mee te nemen terwijl je boodschappen doet bij Albert Heijn Achterberg.

In de professionele keuken in Steenberghe bereidt Christina Willems allerlei gerechten. Nadat zij jarenlang had gewerkt binnen de slagersbranche, begon het te kriebelen. Christina wilde haar creativiteit en passie inzetten binnen een eigen bedrijf. "Ik had genoeg kennis en ervaring opgedaan: na de Slagersvakschool en opleidingen tot winkelslager en traiteur, werkte ik 18 jaar voor diverse slagerijen. Het was tijd voor een volgende stap", vertelt ze.

Soep en meer

"Ik begon eenvoudig: met de verkoop van huisgemaakte soepen met uitsluitend verse ingrediënten. Het was meteen een succes en mijn bedrijf groeide uit tot een volwaardig catering bedrijf. Voor

alles wat met lekker eten te maken heeft, kan de klant bij ons terecht", vertelt Christina Willems trots. Op de huidige bereidingslijst staat inmiddels een grote diversiteit aan gerechten, want naast de soepen maakt 't Keukentje luxe hapjes en opgemaakte salades, maaltijden, warme en koude buffetten en ontbijtjes klaar. Bij Albert Heijn Achterberg is de keus eveneens breed: diverse soepen, lasagne, kipgerechten, stamppotten, Indische rijstschotel en luxe salades.

Vers

"Ik werk graag met verse ingrediënten en wat ik klaarmaak moet er perfect verzorgd uitzien", stelt Christina. "Heerlijke gerechten klaarmaken is mijn passie en daarbij streef ik naar de hoogste kwaliteit voor een scherpe prijs." Via de website van 't Keukentje kun je een breed assortiment laten bezorgen of een bestelling naar wens laten samenstellen. "Ik vind het fijn om mijn creativiteit en passie in de bereidingen te stoppen en om dat met anderen te delen. Dat maakt het samenstellen van een arrangement in overleg met de klant zo leuk."

keukentje-steenbergen.nl



Verse maaltijden voor 't gemak

STEEN
GOEDT





**Brood, bolussen
en meer
lekkers**

De lekkernijen van Bakkerij Voordijk zijn een begrip in de wijde omgeving. Elke dag vers klaargemaakt op ambachtelijke wijze met de beste ingrediënten door gepassioneerde specialisten. Het assortiment is groot, van diverse koekjes, brood en banket tot overheerlijke chocolade én bolussen (bekend in de Zeeuwse streken). De oorsprong van de familie Voordijk ligt namelijk in Zeeland!

We gaan ver terug in de tijd als we de oorsprong van dit familiebedrijf zoeken: naar 1897. In dat jaar opende Goris Voordijk zijn eigen bakkerij. De bakkersgenen zaten al in de familie, want zijn vader en opa waren beiden bakkersknecht op Flakkee. Ook na Goris Voordijk namen zonen het bakkersambacht over van hun vader en inmiddels is de zevende generatie werkzaam in het familiebedrijf. En de bolussen? Die maken ze nog altijd volgens traditioneel familie-recept.

Eetbare cadeaus

Bakkerij Voordijk heeft drie winkels en levert aan diverse supermarkten.

Je kunt kiezen uit het gebruikelijke bakkersassortiment met een grote keus aan broodsoorten, maar ook voor kleinbrood (zoals witte en bruine broodjes), gebak, diverse koeksoorten en chocolade.

De specialiteiten van Bakkerij Voordijk zijn onder meer bolussen, eierkoeken, tompouces en aardbeischelpen en de patisserie zijn net kleine eetbare cadeautjes: mooi opemaakt en een feest om uit te delen.

In de bakkerij bakken ze elke dag traditionele broodsoorten, zoals tarwe, tijger wit en volkoren, maar ook meergranen broodsoorten, zoals Vikorn, Multikorn en Zesgranen brood.

Duurzame chocolade

De koekjes en chocolade van Bakkerij Voordijk zijn er in alle soorten en maten. Gevulde koeken, boterkoek, kokosmakronen, speculaas en ook verschillende soorten cake. Verder romige truffels, pindarotsjes, luxe bonbons, geboorteflikken en massieve chocolade.

Voor de chocolade gebruiken ze chocolade van de Cocoa Horizons Foundation. Dit programma richt zich op verbetering van het levensonderhoud van cacao-boeren en hun gemeenschappen door de bevordering van duurzame ondernemerslandbouw en verbeterde productiviteit.

bakkerijvoordijk.nl





Knapperige friet

Voor lekker knapperige, zelfgebakken friet heb je de beste aardappelen nodig. Daarvoor hoef je niet ver te zoeken, want bij Albert Heijn Achterberg zijn de friet van Nefs Aardappelen verkrijgbaar.

Bintjes. Dat zijn qua smaak de allerbeste kleiaardappelen om een heerlijke portie friet mee te maken. Dat weten ze bij Nefs Aardappelen. Al sinds 1964 teelt en verhandelt dit familiebedrijf aardappelen aan onder meer grootkeukens en cafetaria's. Maar bij het telen en verhandelen is het niet gebleven, want Piet Nefs kreeg steeds meer vraag naar geschilde aardappelen. "Toen is hij in een kleine schuur begonnen met het schillen van de piepers. De vraag groeide heel hard dus tegenwoordig hebben we een grote bedrijfshal waar dat volautomatisch gebeurt", vertelt Kees Nefs, zoon van Piet en inmiddels de derde generatie in het bedrijf.

Selectie

Nefs haalt uit de regio de beste aardappelen en laat die naar het verwerkingsbedrijf komen. Naast de bintjes komen natuurlijk nog meer

aardappellassen binnen. Daarom selecteert het bedrijf de aardappelen op ras, smaak, kleur, bak- en kookeigenschappen. "Als de ruwe aardappelen binnenkomen, gaan ze de machines in. De aardappelen worden gewassen, geschraapt, geschild en gesneden en tussendoor vinden controles plaats", legt Kees uit.

Wat er uitkomt kan verschillen: verse friet, bonken, tafelaardappeltjes en krieltjes. Bij Albert Heijn Achterberg zijn de verse friet verkrijgbaar. "Je hoeft de friet dan alleen nog voor en af te bakken, maar dan behoud je wel de lekkerste smaak", stelt Kees.

Kwaliteit is belangrijk. Niet alleen houdt Nefs Aardappelen dat scherp in de gaten tijdens de verwerking, ook als het product klaar is, blijft dat belangrijk. Kees: "We verpakken de producten luchtdicht om de versheid te bewaren en voor de houdbaarheid van zes dagen."

nfsaardappelen.nl



van de lekkerste aardappelen

Appelmoes
en stooferen
uit eigen
boomgaard



Verse appelmoes en heerlijk geurende stooferen. Het is een werkje om het te maken, maar die ambachtelijke smaak kun je ook makkelijk meenemen tijdens het boodschappen doen. De appelmoes en stooferen van Verbeek Fruit & Tuinplanten smaken alsof je het zelf hebt klaargemaakt.

Aan de Afsgelechedijk in Steenberg is het fruitteelt bedrijf te vinden waar in de grote boomgaard allerlei fruitsoorten groeien: diverse soorten appels, (stoof) peren en ook kersen. "Wij produceren niet alles zelf, maar hebben goede, gecertificeerde collega's waarbij wij kwaliteitsproducten kopen om in onze winkel te verkopen", vertelt Joost Verbeek. Met liefde en grote zorg selecteert het familiebedrijf dagelijks een ruim assortiment voor de verkoop of bewerkt het tot heerlijkheden als appelmoes, stooferen of sapjes. Bij Albert Heijn Achterberg zijn met name de appelmoes en stooferen verkrijgbaar.

Verse sappen

In de gezellige winkel van Verbeek Fruit & Tuinplanten is veel van de eigen boomgaard te vinden, zelfs de

honing komt er vandaan. Tevens zijn er heerlijke vers geperste sapjes. Joost: "Dit zijn puur natuur-sappen van ons eigen fruit, zonder toevoegingen. We hebben onder meer appelsap en diverse dubbelsappen, zoals: appels-cranberries, appels-vlierbessen, appels-aardbeien, appels-peren, appel-kers en appel-zwarte bessen."

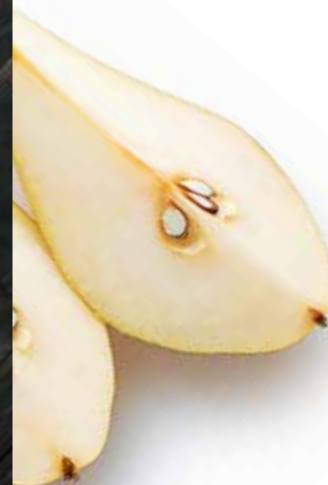
In de eigen winkel is ook per seizoen het bijbehorende fruit en groente te vinden, zoals bloemkool, rode kool, aardbeien, pruimen, kersen, mineola's (een kruising tussen een mandarijn en een grapefruit) en diverse soorten citrusvruchten.

Planten

Verbeek Fruit & Tuinplanten heeft naast fruit ook een veelzijdig aanbod van bloemen en planten. Zowel vaste als eenjarige planten, opgemaakte manden en potten voor op het terras, het balkon of in de tuin.

Het gehele jaar heeft het familiebedrijf ook een ruime keus aan vaste planten voor in de tuin, zoals (fruit)bomen, hortensia's, taxus, laurier, haagbeuken en (haag)coniferen.

verbeekfruit.nl



STEEN
GOEDT

Speciaal bier uit eigen regio



Zin in een biertje dat net even anders is? Pak er dan eens één van Dutch Fox Brewery, zoals de Quadrupel 4-Tails of het blond bier Lola. Biertjes gemaakt door liefhebbers van het gerstenat: Harry en Erna de Vos. Na een brouwcursus begonnen zij samen hun eigen brouwerij.

Ondernemen doe je veelal vanuit passie, zeker de leveranciers die zijn aangesloten bij Steengoedt van Albert Heijn Achterberg. Zo ook Harry en Erna de Vos. Als grote fans van het gerstenat bezoeken ze regelmatig bierfestivals en -proeverijen. "Daarnaast deel ik graag mijn passie en kennis. Dus verzorg ik geregeld zelf gezellige avonden waar gasten verschillende biertjes kunnen ontdekken", vertelt Harry. "Uit nieuwsgierigheid naar het productieproces van mijn lievelingsdrank volgde ik een aantal jaar geleden een brouwcursus en nu ben ik één van de cursusleiders!"

Succes

Die cursus is de start van de succesvolle bierlijn, want het wakkerde zijn passie nog meer aan. Harry ging driftig aan de slag met het ontwikkelen en brouwen van seizoens-recepten. De hobbybrouwerij

was ontstaan. Harry: "Dat bleken meteen succesvolle speciaalbiertjes! Iedereen die langskwam vroeg ineens: heb je nog iets lekkers gebrouwen?"

Proeverij

De vraag en het aantal positieve reacties werden zo groot dat Harry een samenwerking aanging met de Steenbergse brouwerij Gebroeders Roodbaard. Harry en Erna kunnen als huurbrouwers in deze brouwerij de bieren op een grotere schaal maken. "Meestal zijn huurbrouwers niet in een brouwerij te vinden, maar wij wel! We brouwen en bottelen het helemaal zelf", aldus Harry.

Samen met Erna ontwikkelt Harry nog meer speciale biertjes met hoppige smaken. De diverse bieren van Dutch Fox Brewery zijn alleen in Steenbergen en omstreken verkrijgbaar of tijdens regionale festivals. Zo blijft het echt een specialiteit van deze regio.

Om deze te ontdekken kun je een afspraak maken met Harry voor een bierproeverijen of een bierproefavond bij je thuis.

dutchfoxbrewery.nl



wakker worden

STEEN
GOEDT

Fleur je tafel
op met een
boeket van Broks
bloemen!



Eibaar Eieren
doosje met 10 stuks



Bakkerij Voordijk
zachte broodjes
zak met 6 stuks



't Keukentje
soepen
emmertje 500 ml



Hoeksche Zuivel
vanillevla
fles 1 liter



Kwekerij Loos
aardbeien
bakje 500 gram

Favoriet van Folkwin

“Een makkelijk te maken, kleurrijk recept met knallende smaken die heel goed bij elkaar passen. Ik zet dit regelmatig thuis op tafel.”



“Als supermarktmanager regel ik de dagelijkse gang van zaken binnen Albert Heijn Achterberg. De afwisseling in mijn werk vind ik leuk. Dat houdt mij scherp en alert. Het ene moment ben ik op kantoor bezig, het andere moment met medewerkers en klanten. Samen zorgen we ervoor dat de winkel aantrekkelijk, schoon en opgeruimd is, dat de juiste producten op de juiste plaats staan en dat we producten in de winkel hebben die mensen in Steenbergen zoeken.”

Dit heb je nodig

Staafmixer of keukenmachine
Middelgrote pan en een hapjespan

Aan de slag

- 1** Snijd de jalapeño peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de jalapeño peper grof. Maak de kruidenolie: doe de jalapeño peper, 15 gram peterselie, 15 gram muntblaadjes, 100 milliliter extra vierge olijfolie en ½ theelepel zout in de kleine kom van de staafmixer. Mix alles tot een dikke vloeibare, gladde saus.
- 2** Doe de quinoa in een middelgrote pan, voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Draai het vuur naar halfhoog en laat de quinoa in de pan zonder deksel 25 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe tot het een soort pap is.
- 3** Doe de roomboter erbij en blijf roeren tot de roomboter helemaal is gesmolten. Doe er 10 gram fijngesneden peterselie bij. Doe de fetablokjes erbij, zorg tijdens het roeren ervoor dat de fetablokjes heel blijven.
- 4** Zet een hapjespan op hoog vuur. Doe er 1 eetlepel extra vierge olijfolie in. Als de olijfolie heet is, doe dan de tomaatjes erbij en rooster deze ongeveer 5 minuten totdat ze licht geblakerd zijn. Rooster de knoflooktenen 30 seconden mee

Quinoa met gegrilde tomaten en knoflook

HOOFDGERECHT • 40 MINUTEN
4 PERSONEN

- 1 verse jalapeño peper
- 25 gram verse peterselie
- 25 gram verse muntblaadjes
- 100 milliliter traditionele olijfolie
- ¾ theelepel zout
- Versgemalen zwarte peper
- 250 gram quinoa
- 1 ¼ liter groentebouillon
- 20 gram ongezoeten roomboter
- 100 gram feta
- 100 milliliter extra vierge olijfolie
- 250 gram cherry tomatenmix
- 4 tenen knoflook

Recepttip van
supermarkt-
manager
Folkwin Schouw

zodat de knoflook goudbruin wordt zonder te verbranden.

Schud de tomaatjes en de knoflook in een schaal en bestrooi het met ¼ theelepel zout en wat versgemalen zwarte peper.

5 Hak de muntblaadjes fijn en meng deze vlak voor het opdienen bij de tomaatjes.

Tip: Doe dit echt pas op het laatste moment, omdat de munt na het snijden vrijwel direct verkleurt.

6 Schep de warme quinoapap in ondiepe borden, verdeel daarover de tomaatjes, sprenkel de kruidenolie er overheen.

Dien het meteen op.

Wijntip

Witte Pinot Grigio
of bruisend water





Manager operatie
Dennis Bogert

‘Ik houd ervan om een mooie winkel neer te zetten’

Hobby’s: “Een groentetuin van 500m2 waar ik verbouw wat ik eet en ik ga graag het Grevelingen meer op met mijn zeilboot.”

‘Ik houd ervan om een mooie winkel neer te zetten voor de klanten. Daar zet ik mij als manager voor in. Verantwoordelijkheid nemen, kijken door de bril van de klant en inspelen op de behoeften. Als manager heb ik invloed op hoe de winkel er uitziet, maar ik besef zeker dat we dat vooral als team bereiken.

Iedereen is nodig om de winkel er goed uit te laten zien, voor de goede sfeer en om onze omzet en ondernemingsdoelen te halen. Om mijn doel te behalen, heb ik nog veel te leren. Ik wil het complete proces, waaronder ook de kwaliteitseisen, begrijpen en beheersen.

Ik leer hier ook meer over de mensgerichte en coachende manier van leidinggeven. Dat het mij zoveel meerwaarde oplevert door aandacht te geven. Door hen beter te leren kennen, kan ik iemands kwaliteiten naar voren halen en versterken. En door collega’s mee te nemen in de gedachtegang en hen te vertellen waarom we het zo doen, zijn ze vaker bereid om mee te doen en te helpen. Dan groeit het gevoel dat we samen de schouders eronder zetten.

Vanuit mijn functie begeleid ik ook stagiaires en zie hen opbloeien tijdens hun stages. Dat geeft mij energie! Net als wanneer ik zie dat een klant met een blij gezicht de winkel uitgaat.’

Manager versafdelingen, service en betalen en van Gall & Gall
Carina Goudzwaard

‘De groei van medewerkers is een belangrijk uitgangspunt’

Hobby’s: “Zeilen, hardlopen, duiken, lezen en reizen. Ik ben de trotse moeder van Zola en Ammer en ik kook graag samen met mijn gezinsleden voor vrienden en familie.”

“Geen dag is hetzelfde. Ik houd van die afwisseling en heb altijd nieuwe prikkels nodig. Ik sta graag tussen de medewerkers en ik voel me verantwoordelijk dat zij hun werk goed kunnen uitvoeren en zichzelf daarbij blijven ontwikkelen. Ik ben dan ook oprecht geïnteresseerd in wat iemand denkt, zegt en doet.

Dat is wat mij aantrekt binnen Albert Heijn Achterberg. Er is ruimte en aandacht voor de mens, waarin de ontwikkeling en groei van medewerkers een belangrijk uitgangspunt is. Daarvoor hebben we interne trainingen die zorgen voor een positieve energie binnen de teams. Dat merk je in de winkel en aan de onderlinge sfeer.

Binnen het managementteam blijven we ook openstaan voor verbetering. Want het gezamenlijke uitgangspunt is dat we het goed doen voor onze klanten, maar zeker ook voor onze medewerkers. Ik zou het dan ook mooi vinden als we alle toekomstdromen die we voor ogen hebben met elkaar gerealiseerd krijgen.

Dat blijven leren en ontwikkelen past bij wie ik ben. In mijn top 3 staat leergierigheid met stip bovenaan. Ik volg bijvoorbeeld nu de studie Bedrijfskunde aan de Open Universiteit waar ik veel theoretische verdieping vandaan haal die me regelmatig verder helpt in mijn werk.”





Shiftleiders
service en
betalen
Irma Hage en
Tanna de Kock

'Het soms doorpakken is. Maar daar houden wij juist van.'

Hobby's Irma: "Shoppen, op vakantie gaan, met vrienden afspreken, fietsen en uit eten gaan."

Hobby's Tanna: "Ik ben van het sporten, basketbal, crosstrainer, hoepelen; lekker muziek opzetten en gaan. Ik houd ook erg van carnavallen."

Tanna: "We hebben dezelfde functie, maar werken niet vaak tegelijkertijd. Dat gaat prima, want we zitten meestal op dezelfde lijn. We vullen elkaar goed aan en snappen elkaar snel."

Irma: "We houden ook allebei van structuur in het werk en willen dat de processen zoveel mogelijk op dezelfde manier worden gedaan."

Tanna lachend: "Thuis ben ik minder gestructureerd! Maar op het werk is dat wel nodig. We leiden een team van circa 30 kassamedewerkers, dan is duidelijkheid en structuur belangrijk. Daardoor weten de collega's wat we van hen verwachten, wat zij van ons kunnen verwachten en heeft alles een vaste plek, zodat iedereen weet waar iets ligt en niet misgrijpt."

Irma: "We hebben veel plezier in ons werk en weten dat het soms doorpakken is. Maar daar houden wij juist van. Onze beider ouders hadden een eigen winkel, dus we weten dat dat erbij hoort. Verder werken we allebei nauwkeurig en we staan voor elkaar klaar. Dat is zo fijn, je

weet wat je aan elkaar hebt." Tanna: "En als we dan een keer tegelijk dienst hebben, is het altijd leuk. We doen samen de kassatelling en de stortingen; dan zijn we echt even geconcentreerd bezig. Daarna is er ook tijd om bij te praten, want met zo'n groot team is er vaak wel iets te bespreken."

Irma: "Ons werk is heel gevarieerd. Vaak zijn we 's morgens bezig met administratief werk en de planningen. Maar we verzorgen ook de social mediaberichten, onderhouden contacten met lokale leveranciers en we staan geregeld bij de balie of de zelfscan."

Tanna: "Albert Heijn is tevens een servicepunt voor Bol.com en DHL en daar hebben we best wat werk aan."

Irma: "We leiden ook geregeld nieuwe collega's op, voeren sollicitatiegesprekken en werken nieuwe collega's in. Wij vinden het belangrijk dat onze collega's zich bij ons thuis voelen, het naar hun zin hebben, en ook dat we met elkaar een goede prestatie neerzetten."

Tanna: "We zijn de beste kassa-afdeling van Nederland geweest. Dat niveau proberen we te behouden door samen het team goed te coachen. Het blijft een uitdaging om dat serviceniveau te houden door de regelmatige wisselingen van personeel. Maar als ik een klant blij de winkel zie uitgaan, omdat we goede service boden en meedachten, ben ik trots op ons team."

Irma: "Een goede sfeer en persoonlijk contact met de klanten vinden wij allebei belangrijk. Door ons werk kennen we veel mensen en zien de vaste klanten regelmatig. Dan ken je de verhalen en heb je even een praatje. Dat vinden mensen fijn. Ze waarderen de persoonlijke sfeer van onze winkel."



Shiftleider
Ameera Vasseur

'Ik vind het fijn om die verantwoordelijkheid te hebben'

Hobby's: "Gezellige momenten beleven met familie en vrienden, met de honden lopen, reizen en sporten, zoals fitness en zwemmen."

'Mijn baan bij Albert Heijn Achterberg combineer ik met de hbo-opleiding Gezondheidstechnologie. Tijdens de middelbare school begon ik hier als vakkenvuller en ben nu shiftleider voor de vakkenvullers. Ik maak de vulplanning, achterhaal wat er aan vracht binnenkomt, wat de winkel in moet en verdeel de vultaken zodat de vakkenvullers meteen aan de slag kunnen als hun dienst begint.

Dit werk is goed te combineren met mijn studie. Ik ben leergierig, dus ook in mijn bijbaan wil ik me blijven ontwikkelen. Dat kan hier. Tijdens de interne opleiding tot shiftleider leerde ik veel over mezelf. Ook dingen die ik buiten het werk bij Albert Heijn kan gebruiken, zoals mijn kernkwaliteiten: verantwoordelijkheidsbesef, organisatievermogen, actie gericht, positivisme en ik houd van harmonie. Ik herken die kwaliteiten zeker bij mezelf. Ik vind het fijn om ervoor te zorgen dat het proces goed verloopt. Ik doe graag meerdere dingen tegelijk. Zie wat er nodig is en pak dan mijn verantwoordelijkheid. Daarvoor krijg ik ook de ruimte, want naast mijn werk als shiftleider, help ik op kantoor met de planning voor de afdeling operatie. Ik zag dat ik mijn collega daarbij kon ondersteunen en bood mijn hulp aan, want ik vind het leuk om een planning te maken.'

Kwaliteitsmedewerker Jeroen Mercx

'Klanten zien mij regelmatig met een boenmachine door de winkel gaan'

Hobby's: "Tuinieren! Voor diverse mensen houd ik de tuin bij. Daarnaast houd ik van uitgaan, dagjes uit, carnaval en zingen in een meezingkoor."

"Ik heb een heel afwisselende baan. Ik zorg voor de algehele hygiëne; dat de winkel en de omgeving schoon, opgeruimd en netjes is. Klanten zien mij regelmatig met een boenmachine door de winkel gaan. Tweemaal per jaar controleert een extern bedrijf of we voldoen aan de hygiëne-eisen en procedures. Dus ik controleer regelmatig of bijvoorbeeld de schoonmaaktaken goed zijn uitgevoerd en of de koelingen de juiste temperatuur hebben. Die controlerondes registreer ik dan.

Eigenlijk doe ik van alles in de winkel. Dat vraagt om een heel flexibele houding, want ik kan voor van alles geroepen worden. Naast de hygiënetaken, help ik in het magazijn bij het laden en lossen van de vrachtwagens en bij het verwerken van de vrachten. Ik doe de emballage, dat is de verwerking van de lege flessen en soms draai ik een kassadienst of doe wat technische klussen. Er is altijd wel iets te doen.

Ik maak het graag gezellig! Daarom ben ik bestuurslid van de personeelsvereniging om leuke personeelsuitjes te verzinnen. We hebben al van alles gedaan, bowlen, karten, pubquiz en met een grote groep naar een concert. Omdat ik hier al sinds 1999 werk, ken ik veel klanten en heb geregeld een praatje. Dat persoonlijke contact vind ik ook belangrijk."



Sappig zoete
**Brabantse
aardbeien**

Een hap in de sappige, zoete aardbei brengt je in gedachten terug naar een zonnige middag. Van dit verse zomerfruit kun je gelukkig het hele jaar door genieten, dankzij Kwekerij Loos in het Brabantse Moerstraten. In hun speciale kassen groeien het jaar door aardbeien.

Het familiebedrijf begon ooit (begin jaren 60) als gemengd bedrijf met varkens en tuinbouw. In de volle grond stonden wat aardbeienplanten waarvoor zoon Arno een grote interesse had. Hij zag veel mogelijkheden voor het telen van aardbeien onder glas. In overleg met zijn ouders schakelde Arno de onderneming om en kwamen er kassen voor de aardbeienteelt. Inmiddels runt hij de onderneming samen met zijn vrouw Sandra. Zij hebben het glastuinbouwbedrijf verder uitgebreid met innovatieve kassen. "Vanaf half januari zijn wij één van de zeer weinige telers die Hollandse aardbeien oogsten", vertelt Arno Loos trots. "Door assimilatielampen te gebruiken, zijn onze aardbeien nog zoeter en voller van smaak."

Prijswinnaars


Juist om die heerlijke smaak en de uitstekende, hoge kwaliteit zijn de aardbeien van Kwekerij Loos alom bekend. Het bedrijf wint zelfs prijzen voor de lekkerste aardbeien! Tijdens De Week van de aardbei 2022 riep een vakjury Kwekerij Loos uit tot winnaar. De eerste prijs was voor hun aardbeienras Arabella en ook de twee prijs ging naar Kwekerij Loos, maar dan voor het ras Inspire.

Biologische bestrijding

Kwekerij Loos teelt met respect voor de natuur. "We passen een milieubewuste manier toe waarbij hommels en bijen ons helpen", stelt Arno. "Verder zetten we biologische bestrijding in met natuurlijke vijanden: galmuggen eten de luizen op en de sluipwespen de witte vlieg. We kijken telkens goed welke insecten we inzetten en in welke mate." Duurzaamheid heeft eveneens de aandacht: "We minimaliseren het energieverbruik, vangen regenwater op, hergebruiken al het water, versnipperen het loof en de potgrond aan het einde van de teelt en verspreiden dat over de asperges. Alles is op elkaar afgestemd, zodat het geheel een gesloten kringloop is."

kwekerijloos.nl





Puur, zoet, met een gulle laag Belgische chocolade, gezouten of ongezouten, gekruid of een krokant laagje. Het is lastig kiezen uit de grote variatie aan noten en mixen van Verse Klassennoten, de meesterbranders uit Goes. Gelukkig kunnen we noten de hele dag eten.

In het ontbijt, de lunch of het avondeten. In een baksel of gewoon zo uit het handje, er is altijd wel een reden voor een noot. Verse Klassennoten (hand)bakt al sinds 1993 met toewijding verse nootjes. Deze komen binnen vanuit de hele wereld. Wanneer meesterbrander André Jakobsen een zak noten openmaakt, weet hij al meteen hoe lang deze in de olie moeten liggen voor een knapperige smaak. "In het begin proefde ik de noot nog, maar na al

die jaren heb ik inmiddels bij het openen er al een eerste gevoel bij." Verse Klassennoten heeft een machine om te branden, maar toch branden ze daarnaast veel met de hand. "Dat ambachtelijke geeft namelijk net even die extra klasse die we van versgebakken noten verwachten", legt André uit.

Unieke smaak

De noten bakken de branders in arachideolie, een plantaardige olie die bereid wordt uit pinda's. Dat is de meest sterke olie die er is als het gaat om verhitten tot hoge temperaturen. Na het bakken laten ze de noten op een natuurlijke manier afkoelen. André: "Dat kan wel 24 uur duren, waardoor zich een optimale smaak ontwikkelt. Een deel van de noten wordt met zorg gezouten of gekruid of gemengd met andere soorten noten en zidvruchten. In de onderscheidende melanges kunnen we onze creativiteit helemaal kwijt."

Naast de pinda's en noten, heeft Verse Klassennoten zidvruchten, pitten, zaden en rijstzoutjes. Inspiratie nodig voor het toepassen van noten in de dagelijkse maaltijden? Kijk op de website voor recepten en meer uitleg over de verschillende noten.

verseklassennoten.nl

Knapperig gebrande noten

STEEN
GOEDT



STEEN
GOEDT



Speciaal bier
gebrouwen met
passie en
creativiteit

Speciaal bier, ambachtelijk gebrouwen in Steenberg, door een familiebedrijf. Toch heerlijk om daar een biertje van te proeven of om weg te geven? Van welk merk het is? Gebroeders Roodbaard en inderdaad hoofdbrouwer Giel Worms heeft een mooie, rode baard. Hij is deze onderneming begonnen met zijn zwager Eelco van der Wegen.

De bieren van Gebroeders Roodbaard zijn heel herkenbaar in de schappen: naast het logo met de rode baard, onderscheiden deze bieren zich door de naam. Het zijn gewoon allemaal nummers. Maar die nummers, No2 tot en met inmiddels No16, hebben allemaal een andere smaak. Er is keus uit Dubbel,

Tripel, Barley Wine, Tarwe Blond en Bockbier. Maar ook creatieve smaken, als Smoked Coffee Porter, Tonka Bonen Stout en Fruited Sour Ale. "De recepten bedenken we allemaal zelf", vertelt Giel Worms trots. Voor sommige bieren gebruikt Gebroeders Roodbaard vaten van andere dranken voor een speciale smaak. Zo is bier No.10, de Russian Imperial Stout, gerijpt op een vat van het whisky-merk Laphroaig. De whisky die in het vat heeft gezeten, is heel rijk van smaak met een turfachtige tint. Door de stout in dat vat te laten rijpen, krijgt het een vleug van die turfsmaak en een tikje vanille mee. Giel: "Een feest in een bierglas voor de whisky liefhebbers."

Familiebedrijf

De passie voor het bierdrinken was er natuurlijk al toen de zwagers – of beter gezegd broeders - ook het plan bedachten om zelf bier te brouwen. Het almaar groeiende bedrijf (gestart in 2016) brengt inmiddels jaarlijks zo'n 48.000 flesjes ambachtelijk gebrouwen bier op de markt.

Om dat voor elkaar te krijgen, helpt de hele familie mee en is er een goede verdeling gemaakt. Giel is de (hoofd)brouwer, Eelco doet de cijfers en samen verzorgen zij de verkoop. "Onze vrouwen, kinderen en ouders helpen ook mee, waar mogelijk. Er zijn zoveel verschillende taken, dus er is altijd wat te doen: brouwen, afvullen, flessen en dozen aanvullen. Maar ook grafisch werk, etiketten en stickers plakken, schoonmaken of helpen op een bierfestival. Dat is altijd gezellig."

gebroedersroodbaard.nl





Voor in huis fleurige vrolijkheid

Een kleurrijke bos bloemen fleurt het huis zo vrolijk op. Daarom is er in Albert Heijn Achterberg dagelijks een grote en wisselende keus aan verse bloemen, boeketten en planten van groothandel Broks Bloemen uit Veghel.

Broks Bloemen behoort tot de oudste bloemengroothandels van Nederland. Zoals bij veel bedrijven begon het klein. In 1975 ging de toen 20-jarige Christ Broks met een kar vol bloemen langs de huizen. Geleidelijk breidde hij – samen met zijn vrouw Marij - de onderneming uit met kramen op markten en zelfs 5 bloemenwinkels in Noord-Brabant. Ook het vervoer veranderde van een eenvoudige kar tot een wagenpark met 9 vrachtwagens. Inmiddels hebben de zonen Rick en Kevin het familiebedrijf overgenomen. Kevin verzorgt de inkoop en productie en Rick is commercieel directeur: “We hebben samen jarenlange ervaring met de verkoop van bloemen en planten en zijn uitgegroeid tot dé bloemenleverancier voor onder meer particulieren, bedrijven en supermarkten in Midden- en Zuid Nederland.”

Kwaliteit

De bloemen en planten moeten van goede kwaliteit zijn, is één van de belangrijkste uitgangspunten van Broks Bloemen. Of zoals Kevin Broks het zegt: “Kwaliteit is een keuze, geen toeval.” Het bedrijf, met ruim 75 medewerkers, verrast de klanten telkens door in te spelen op trends en met een aantrekkelijk geprijsd groot en steeds wisselend assortiment. Om de kwaliteit op peil te houden, heeft Broks Bloemen in het distributiecentrum in Veghel eigen kassen, koelcellen, volautomatische productielijnen en een eigen waterzuiveringssysteem. “Wij kopen dagelijks vers in bij de veiling in Aalsmeer of direct bij erkende kwekers in binnen- en buitenland. Onze vakbekwame bloemisten stellen vervolgens met zorg boeketten en arrangementen samen en maken alles klaar voor de verkoop”, vertelt Rick. “Om het succesvolle te behouden, blijven we groeien, uitbreiden, luisteren en innoveren en volgen we nauwgezet de laatste ontwikkelingen en trends als het gaat om bloemen en planten.”

broksbloemen.nl



Ambachtelijk gemaakte verse salades



Heerlijk voor op brood, een cracker, op een toastje bij de borrel of als schotel tijdens een feestje: de ambachtelijk bereide salades van Delicio Benelux. Huisgemaakt volgens traditionele recepten en vol verse ingrediënten.

“Je koopt onze salades omdat je wilt genieten en kiest voor smaak”, stelt Léon Doene, directeur Delicio Benelux. “Daarom gebruiken wij heel smaakvolle ingrediënten die we veelal zelf snijden en koken of we krijgen de producten vers van de leverancier aangeleverd.” “Om de klant een verse salade te garanderen, hebben wij geen voorraden. We leveren alles wat we maken meteen uit. Dat komt de smaak enorm ten goede.”

Smaak

Smaak en kwaliteit zijn belangrijke pijlers voor het bedrijf. Daarom maakt het de salades in kleine hoeveelheden. Léon: “Daardoor kunnen we de ingrediënten goed mengen en de smaken op niveau houden.” Meerdere processtappen

tijdens de bereiding zijn zelfs nog handmatig. “De ingrediënten, of het nu gaat om vis, vlees of groenten, zijn zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit en smaak. Dat levert een hooggewaardeerd eindproduct op”, legt Léon uit. “Door de keuze van deze ingrediënten is het gebruik van smaakversterkers niet nodig.”

Zacht mengen

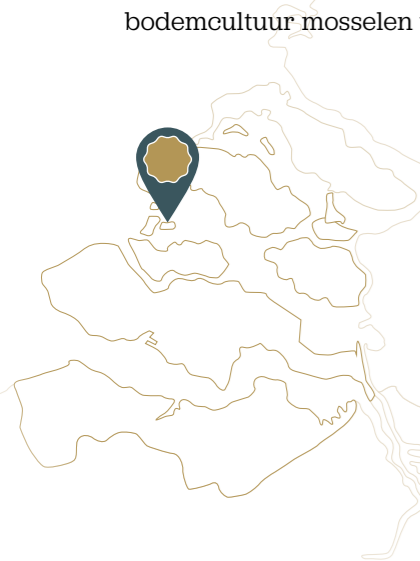
Nadat voor een salade de verse ingrediënten, waaronder de echte mayonaise op basis van plantaardige olie, bijeen zijn gevoegd, mengt een machine het allemaal. Dat gaat op een heel rustige manier, bijna wrijvend, waardoor alles goed en evenwichtig door elkaar wordt gemengd.

De salades van Delicio Benelux kenmerken zich door een rijke, vaak grove, vulling en zijn daardoor stevig van samenstelling. De specialiteiten zijn de diverse vissalades: met grijze garnalen, rode zalm of tonijn en in de krabsalades is een hoog percentage echte krab verwerkt. Maar ook beenham, scharrelei en oude kaas salades behoren tot het ruime assortiment, evenals vleessalade en kip-kerrysalade. Léon daarover: “Het zijn die originele smaken die onze producten zo geliefd maken bij de klant.”

deliciobenelux.nl



Voor goede mosselen heb je de juiste omgeving en een gespecialiseerd bedrijf nodig: Viskwekerij Neeltje Jans Mosselen in Vrouwenpolder is dat bij uitstek. Dit dynamische mosselkweekbedrijf van de familie Schot kweekt hang- en bodemcultuur mosselen van topkwaliteit. Een traktatie voor fijnproevers!



Je hoeft er niet helemaal voor naar Zeeland te reizen, want ook bij Albert Heijn Achterberg zijn deze exclusieve Hollandse mosselen verkrijgbaar. De kwekerij is al vele generaties in handen van de vissersfamilie Schot. Zij geven hun ervaringen en tradities van generatie op generatie door. Die overdracht van kennis, ervaring en innovatief denken zorgde ervoor dat Viskwekerij Neeltje Jans nu de grootste hangmosselkwekerij van Nederland is; met voedselrijke mosselpercelen in Nationaal Park Oosterschelde en in de Waddenzee.

100% Zeeuws

De omslag naar hangmosselen begon ooit als experiment van een ervaren bodemmosselvisser. Nu hangen in de monding van de Oosterschelde, in de voormalige bouwdoeken van Neeltje Jans, lange touwen waaraan de hangmosselen groeien. Doordat de mosselen van zaad tot consumptie in de voedselrijke wateren nabij de Stormvloedkering blijven, zijn deze echt 100 procent Zeeuws. Tevens hebben de mosselen het Marine Stewardship Council-keurmerk (MSC). Dat keurmerk garandeert dat Viskwekerij Neeltje Jans de visstanden duurzaam beheert en dat het zo min mogelijk schade toebrengt aan het leven in de zee.

Puur Zeeuws

Kwaliteit leveren en voldoen aan de vraag naar een subliem product is belangrijk. Daarom houdt Viskwekerij Neeltje Jans de gehele productieketen in eigen beheer: van het mosselzaad, de teeltmethoden, het oogsten van de mosselen, de verwatertechnieken tot en met het verpakken. Daarnaast investeert het innovatief werkende bedrijf voortdurend in nieuwe, zelfontwikkelde technieken. Ook beschikt het bedrijf over eigen transport waardoor Neeltje Jans kan garanderen dat de mosselen vers zijn. De mooie porties mosselen komen rechtstreeks vanuit de viskwekerij naar de winkel. Lekkerder en verser kan bijna niet.

neeltjejansmosselen.nl



Verse mosselen uit de Oosterschelde





Kijk binnen bij Albert Heijn Achterberg



aan tafel

STEEN
GOEDT



**Luysterburg
Asperges**
bakje 375 gram
(alleen tijdens het
seizoen verkrijgbaar)



**Verbeek Fruit
en Tuinplanten
appelmoes**
pot 1 kilo



**Vleesboerderij Boot
kogelbiefstuk**
per stuk +/- 250 gram



**Dutch Fox
Brewery
bier Lola**
flesje 33 cl



**Nefs
Aardappelen
verse friet**
zak 1 kilo



**Neeltje Jans
Mosselen**
bak 2 kilo
(alleen tijdens
het seizoen
verkrijgbaar)



**Koetjes IJs
en Zuivel
boeren roomijs**
beker 500 ml

Bastogne aardbeienmousse

UIT DE KEUKEN VAN FATIMA

TOETJE **SNEL KLAAR!**
4 PERSONEN

- 500 milliliter slagroom
- 2 eetlepels kristalsuiker
- 2 zakjes klopfix
- 6 middelgrote aardbeien
- 8 Bastogne koeken

**Recepttip
van senior
medewerker AGF
Claudia de Groot**

Dit heb je nodig

Beslagkom en gardes
Keukenmachine
Spatel
Spuitzak
4 glazen
Eventueel een zeef

Aan de slag

- 1** Zet de beslagkom en de gardes 5 minuten in de vriezer. Dan zijn beide materialen goed koud en kun je de slagroom snel mooi stijf opkloppen.
- 2** Giet de koude slagroom in de beslagkom en voeg de kristalsuiker en de klopfix erbij. Mix de slagroom op hoge snelheid mooi stijf. Zet daarna wat slagroom apart voor de garnering later.
- 3** Maak de aardbeien schoon en dep ze goed droog. Pureer de aardbeien in een keukenmachine tot een fijne saus. Als je geen pitjes in je toetjes wilt, kun je de aardbeiensaus door een zeef halen.
- 4** Giet de aardbeiensaus bij de slagroom en meng het samen met spatel tot een mousse. Schep de aardbeienmousse in een spuitzak en zet apart.
- 5** Mix de Bastogne koeken fijn en schep deze kruimels op de bodem van een glas. Voor elk glas gebruik je ongeveer 2 Bastogne koeken.
- 6** Spuit een mooie toef aardbeienmousse boven de Bastogne koekkrumels. Spuit daarop een toef slagroom, die je apart had gehouden. Zet de toetjes een uur in de koelkast.

“Mijn werk op de afdeling Aardappelen, Groente Fruit, kortweg AGF heeft echt mijn passie. We hebben zo’n fijn team en mijn werk is heel afwisselend. Als senior medewerkster zorg ik ervoor dat mijn collega’s hun werk goed kunnen doen. Zij kunnen bij mij terecht voor bijvoorbeeld vragen of uitleg over de werkzaamheden op de afdeling. Naast de verzorging van de afdeling en kwaliteitsbeheer, doe ik wat administratief werk van de AGF en heb ik contacten met de lokale leveranciers. Met hen, en in overleg met mijn manager, stem ik eventuele acties af waarmee we de klanten kunnen verrassen. Soms zetten we daar aanvullende producten bij als tip; dat je met het fruit ook een heerlijke smoothie kunt maken bijvoorbeeld. Heerlijk om zo creatief te kunnen denken.”



Favoriet van Claudia
“Dit is gezond en fout tegelijk! Maar zo lekker. Ook handig voor feestdagen, want je kunt de aardbeienmousse al een dag van tevoren klaarmaken.”

Dan kost jouw inzet geen moeite

Maak kennis met je kernkwaliteiten!

Welke kernkwaliteiten heb jij in je? Welke heb je nog niet ontwikkeld? Hoe kun je jouw kernkwaliteiten goed benutten? Met die vragen prikkelt coach Marco van Opijnen medewerkers van Albert Heijn Achterberg. "Door hieraan te werken, groeien ze niet alleen zelf, maar het heeft ook een positieve uitwerking op het hele team. Ze vullen elkaar aan en versterken de inzet."

Hij heeft zeker een leuke baan, beaamt Marco. "Ik zie blije mensen, die ik gedurende een intern traject zie groeien en opbloeien. Ze ontdekken de beste versie van zichzelf. Mooi toch?"

Iedereen heeft kernkwaliteiten of talenten. Ik help hen om zich daarvan bewust te worden en hoe deze te gebruiken. Dat doen we voornamelijk in groepsverband, zodat ze het van elkaar zien en leren van elkaar.

Dat heeft direct invloed op hun handelen met als resultaat ook een tevreden ondernemer. Bij een team dat werkt in een goede sfeer, zich gezien, gehoord, gewaardeerd en erkend voelt, is de betrokkenheid hoger, de saamhorigheid groter en het ziekteverzuim lager. Ze voelen zich dan echt onderdeel van het bedrijf. Dat geeft zelfvertrouwen en heeft een positief effect op het eigen handelen."

Als voorbeeld noemt Marco de organisatie van de Avond4Daagse. "Enkele medewerkers met als kernkwaliteit organisatievermogen, wilden graag dat evenement regelen. Dat moedigt Martin Achterberg vooral aan. Hij blijft verantwoordelijk, maar zij voeren het - met vooral veel plezier - uit."

'Het verrijkt je als individu, maar ook als team.' - Arjan Dogge



'De interne leertrajecten zorgen voor een positieve energie binnen de teams.'

- Carina Goudzwaard

Aandacht blijven geven

Om die goede vibe binnen het team te houden, is constante aandacht daarvoor nodig. "Daarom kom ik regelmatig naar Albert Heijn Achterberg voor individuele en teamcoaching. Zowel voor de medewerkers als voor het managementteam. Veel bedrijven zijn ingericht op functieniveau in plaats van mensgericht: hoe zetten we medewerkers optimaal in en maken we gebruik van elkaars krachten en kernkwaliteiten. Dan kun je veel meer mooie dingen doen en bereiken."

Martin Achterberg: "Persoonlijke ontwikkeling vind ik heel belangrijk. Elk persoon heeft iets anders nodig. Daarom geeft Marco van Opijnen maatwerktrainingen. Ik kan de medewerkers ook een LOI-cursus laten volgen, maar ik wil hen graag iets aanbieden wat bij hen past en verder brengt. Daarnaast zijn er natuurlijk nog de algemene standaard cursussen waaraan medewerkers deelnemen, zoals Bedrijfshulpverlening, hygiëne- en veiligheidstrainingen. Maar voor de persoonlijke ontwikkeling kies ik bewust voor de gerichte trajecten met Marco."

Kennen en gebruiken van je kernkwaliteiten

Welk dier kies jij om naar de top van de boom te klimmen?

Die metaforische vraag toont volgens Marco van Opijnen goed aan hoe verschillend we zijn. "Er zijn veel verschillende dieren, net zoals veel verschillende mensen. Dan kies je vanuit het 'zijn': wat is dan jouw manier?"

De een kiest bijvoorbeeld voor de eekhoorn, die langs de stam omhoog rent. Iemand anders ziet een aap die slingerend van tak naar tak gaat, terwijl weer een ander voor de vogel gaat die direct naar de top vliegt.

Het laat zien dat je niet allemaal een vogel hoeft te zijn, dat je vanuit je eigen kernkwaliteiten (talenten) ook de top kunt bereiken. Dat je je niet aan de ander hoeft aan te passen omdat die het als een vogel doet, want dan ben je jezelf iets aan het aanleren wat niet bij je past en vergeet je jezelf. Dat kost veel energie en motivatie. Als je iets vanuit je kernkwaliteit doet, kost het geen moeite."

Samen kom je verder

Ook leren de deelnemers tijdens dit traject om elkaars kernkwaliteiten op de juiste manier in te zetten. Marco: "Iemand die vooral goed is in ideeën spuien, moet je niet de uitvoering in duwen. Daar is een ander weer goed in. Zo kun je tijdens een proces verschillende mensen erbij betrekken; ze hoeven niet van begin tot einde mee te lopen.

Door deze werkwijze loopt het proces niet vast op wat iemand niet lukt of kan. Je gaat juist uit van wat iemand wel kan. En daarbij gaat het om de persoon, niet om iemands functie. Dat bevordert de samenwerking en het resultaat."



“Ik houd ervan om alles netjes strak in de schappen te zetten”

Yvette Brooijmans
Medewerker Vers

Werkt bij Albert Heijn Achterberg sinds 1998

“Ik heb het hier zo naar mijn zin! Daarom werk ik hier ook al zo lang. Het begon met een bijbaan naast mijn opleiding. Maar toen ik het aanbod kreeg om vast aan het werk te gaan in Albert Heijn Achterberg, ben ik gebleven!

In de winkel heb ik van alles gedaan: achter de kassa, op de afdeling kaas en bij vleeswaren toen we nog een slagerij hadden en nog veel zelf sneden. Nu werk ik alweer een aantal jaar op de broodafdeling. Ik vind het leuk om met verse producten te werken.

Ik houd er ook van om alles netjes strak op orde in de schappen te zetten, zodat het totaalplaatje er mooi gevuld uitziet. Ik begin 's morgens al rond half 7 en dan gelijk vol gas. Heerlijk om daar dan de hele dag mee bezig te zijn, dat alles spik en span op de afdeling is.

Als je dat wilt, kun je jezelf verder ontwikkelen. Ik heb allerlei vakinhoudelijke opleidingen gedaan, dat zijn meestal e-learning's. Daarnaast heb ik de opleiding voor bedrijfshulpverlening gevolgd, waarvoor ik elk jaar een cursusdag heb en ook oefeningen.

Voor mij is het contact met de klanten wat mij elke dag weer blij maakt. Dat ik advies kan geven of samen met hen naar een oplossing voor hun vraag zoek. Maar we hebben ook zoveel lol met klanten en met de collega's onder elkaar. Dan wil je toch nergens anders werken!”

“Tijdens mijn middelbare schoolperiode zocht ik een bijbaantje. Wilde graag iets doen waar ik contact met mensen had. Zo kwam ik als vakkenvuller bij Albert Heijn Achterberg, want daarover had ik goede verhalen gehoord. Die kloppen zeker, want het is hier altijd gezellig en er hangt een goede sfeer. Ze zien je hier als persoon, je mag altijd vragen stellen en iedereen accepteert elkaar zoals diegene is.

In mijn examenjaar had ik meer uren vrij en mocht ik mijn collega van personeelszaken helpen. Dat ben ik blijven doen, ook nu ik een universitaire studie tot Pedagogisch wetenschapper volg. Ook daarvoor is het contact met mensen een belangrijk onderdeel. Dat contact is voor mij belangrijk. En afwisseling, daarom werk ik door de weeks als backoffice medewerker op kantoor voor personeelszaken en in de weekeinden in de winkel. Dan begin ik al vroeg, want ik werk op de broodafdeling. Daar gaat om 6.00 uur de oven aan en beginnen we met afbakken en de leveranciersleveringen in de winkel klaar te leggen. Voor 8.00 uur, als de winkel opengaat, hebben we al heel wat werk gedaan.

Ik heb op diverse plekken in de winkel gewerkt, maar nog niet achter de kassa. Dat lijkt me ook leuk, omdat ik het nog nooit heb gedaan en altijd nieuwsgierig ben naar hoe iets gaat. Die leergierigheid helpt mij verder te ontwikkelen en daardoor ben ik steeds breder inzetbaar. Zo blijft mijn werk leuk!”

Birgit van Bavel
Medewerker
Vers & backoffice
personeelszaken

Werkt bij Albert Heijn Achterberg sinds 2018



“Naast mijn universitaire studie blijf ik dit graag doen”

Dyllan: "Dit was mijn eerste bijbaan. Ik heb heel even kranten bezorgd. Maar toen het slecht weer werd, heb ik snel iets anders gezocht en kon ik bij Albert Heijn Achterberg terecht als vakkenvuller. Gelukkig heb ik die wisseling gedaan, want dit past meer bij mij. Ik heb het hier prima naar mijn zin en krijg steeds meer taken en verantwoordelijkheden erbij. Inmiddels ben ik shiftleider en planningsoperator."

Arjan: "Ik ben ook shiftleider. Vanuit het vakkenvullen kon ik doorgroeien naar deze functie. Tijdens mijn opleiding daarvoor kon ik veel van Dyllan leren en met vragen bij hem terecht. We liepen geregeld samen door de winkel, zodat ik met hem kon meekijken hoe hij het aanpakt. Inmiddels doe ik het allemaal zelfstandig."

D: "Het blijft fijn om samen te werken, want daardoor kunnen we regelmatig processen of situaties bespreken. Daar leren we allebei van."

Leren en ontwikkelen

D: "Dat is het mooie van deze branche, je kunt jezelf blijven ontwikkelen en groeien van vakkenvullen tot een leidinggevende functie. We volgen nu allebei de BBL-opleiding tot Manager Retail. Dan combineren we werken met leren door één dag in de week naar school te gaan."

A: "Ik wil graag in deze Albert Heijn verder groeien, het is een prettige werkomgeving. Het voelt niet als werk door de fijne sfeer. Ik heb plezier in wat ik doe en het ligt mij goed."

'We kunnen ons hier blijven ontwikkelen'

Arjan Dogge
Shiftleider operatie

Werkt bij Albert Heijn Achterberg sinds 2019



D: "We merken ook allebei dat we ertoe doen, dat we deel uitmaken van het team. De managers van Albert Heijn Achterberg zien wat wij kunnen en willen in ons blijven investeren."

A: "Om shiftleider te worden, volgden we een intern leer- en coachingstraject. Dat bestaat uit zes modules over leidinggeven, hoe we gesprekken met collega's kunnen voeren en moesten als afsluiting een presentatie geven over hoe we het hebben ervaren. Dit traject verrijkt je als individu, maar ook als team. We leren allemaal op dezelfde manier te werken en te denken. Dat versterkt het teamgevoel."

D: "Je houdt elkaar ook scherp. Ik vond dat traject heel leerzaam. Het geeft je namelijk veel zelfinzicht: waar ben je goed in, wat zijn je kernkwaliteiten. Eén van mijn kernkwaliteiten is bijvoorbeeld verantwoordelijkheidsbesef. Door er bewust van te zijn, kun je het nog beter inzetten tijdens het werk en groei je verder."

A: "Ook over dit traject konden we samen veel ervaringen uitwisselen."

D: "En we hebben het samen over wat we verder willen. Ik ben me aan het oriënteren, want ik wil een hbo-opleiding gericht op de retail volgen. Het staat voor mij vast dat ik binnen deze branche wil blijven werken. Maar dan nog meer in de leidinggevende functies."

A: "We houden ook allebei van een goede sfeer, daarin vinden we elkaar ook. Dus zitten we ook samen in het bestuur van de personeelsvereniging en verzorgen allerlei leuke activiteiten voor de collega's."

D: "We werken als team van Albert Heijn dagelijks met elkaar. Door de activiteiten buiten het werk, leer je elkaar nog beter kennen en heb je ook andere gesprekken met elkaar."

Dyllan Lucassen
Shiftleider planning en operatie

Werkt bij Albert Heijn Achterberg sinds 2016

“Dat je wordt gemist als je er even niet bent, is toch leuk!”

Monique Boon
Medewerker Vers

*Werkt bij Albert Heijn
Achterberg sinds 2011*

“In 2011 ben ik naar Steenbergse verhuisd en sindsdien werk ik bij Albert Heijn Achterberg. Daarvoor werkte ik onder meer tien jaar bij een benzinstation in Rotterdam en in een slagerij.

In deze Albert Heijn begon ik op de Deli, waar mijn slagerij-ervaring goed van pas kwam. Tegenwoordig heet de Deli: de Markthal. Na drie jaar ben ik naar de broodafdeling gegaan. Het is er hard werken, maar daar houd ik van. Daarnaast volg ik voor mijn werk regelmatig e-learnings en elke twee jaar de cursus Bedrijfsbepaling. Mijn werkdag begint om 6.00 uur. Met bakken, brood snijden en de schappen en de broodwand vullen en ik zorg ervoor dat alles op tijd en vooral netjes in de schappen ligt voor de klanten. Als de appelflappen uit de oven komen, of tijdens de sinterklaastijd als we speculaas bakken, dan zeggen klanten: ‘wat ruikt het hier lekker!’.

Ik ga elke dag met plezier naar mijn werk. We hebben veel lol met elkaar en met de klanten. Soms lopen de tranen over mijn wangen van het lachen! Ik heb het hier zo naar mijn zin, voor mij is een werkdag een uitje. Als ik vrij ben en ze hebben in de winkel mijn hulp nodig, kom ik graag. Dat vind ik helemaal niet erg. Zelfs als ik voor mezelf boodschappen kom doen, trek ik nog even de boel recht! Kortom, het is gewoon een heel fijne werkplek. Zodra ik klaar ben met werken, ga ik snel naar huis, want dan doe ik graag iets met mijn kleinkinderen Liam en Daley.”



KOM JIJ ER OOK BIJ?

Ons gezellige team
wacht al op je.
Help je mee de
klanten prettig te
laten winkelen?



Kijk op albertheijnachterberg.nl/vacature of scan de QR code.



Joost de Vos

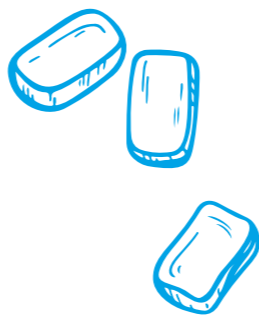
Al zeker 10 jaar klant

“De AH app vind ik heel handig”

“Ik ben eigenlijk een digibeet, maar de AH app vind ik heel handig. Ik hoef nu niet meer van tevoren mijn pasjes en de aanbiedingen op te zoeken, want ik heb mijn mobiel toch altijd al bij me. Ik houd de bonusaanbiedingen in de gaten, want dat kan soms veel schelen. Met de app kan ik de aanbiedingen checken, terwijl ik door de winkel loop. Wat ik ook handig vind, is dat ik met mijn mobiel de boodschappen kan scannen. Daardoor kan ik sneller afrekenen op het zelfscanplein en hoef ik niet meer in de rij bij de kassa te staan.”

Mijn favoriete product

“De AH Kauwgom. Daar kom ik echt speciaal voor, want die blijft lang op smaak.”

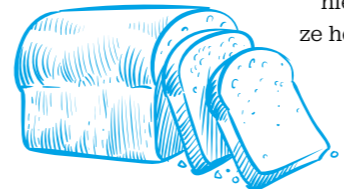


“Door de ruime paden kun je elkaar gewoon passeren”

“Deze Albert Heijn is ruim opgezet, overzichtelijk en het personeel is vriendelijk. Door de ruime paden kun je elkaar gewoon passeren met een winkelkar. Ik vind de indeling ook logisch opgezet van groente en fruit naar diepvries.”

Mijn favoriete product

“Vers brood, het Pain de Boulogne. Al kan ik de soepen van 't Keukentje ook erg aanbevelen, net als de aardbeien van Loos. Maar ook als ik zin heb in lekkere en gezonde snacks kan ik hier terecht, want ze hebben heerlijke tapas en verse salades.”



Angelique Uijtewilligen

Ruim 15 jaar klant

“Die heerlijke wafels kan ik nergens anders krijgen”

“Als ik kort omschrijf wat ik van deze Albert Heijn vind, dan is het dat ze hier altijd klantvriendelijk en servicegericht zijn. Als ik iets niet kan vinden, loopt een medewerker even met me mee. Ik kom wekelijks in de winkel en mijn zoon heeft hier een tijdje gewerkt als vakkenvuller. Via hem hoorde ik dat ze ook goed zijn voor het personeel.”

Mijn favoriete product

“De wafel met verschillende smaakjes van Albert Heijn. Die kan ik nergens anders krijgen! Vooral de wafels met de smaken kaas en paprika vind ik het allerlekkerste.”



Brigitta Schut

Ruim 30 jaar klant



Han en Willy Quist

Samen 11 jaar klant

“Ze heeft een blauw Albert Heijn-hart!”

“Hier voel ik me thuis, kan alles vinden en kom heel wat bekenden tegen”, vertelt de vrolijke Willy. “Ik heb zelf jarenlang als assistent-bedrijfsleider bij een Albert Heijn gewerkt en heb het altijd zo naar mijn zin gehad.” Han vult haar lachend aan: “Ze heeft gewoon een blauw AH-hart!” Willy: “Tja, als ik in een andere winkel ben, voel ik me als een kat in een vreemd pakhuis. Hier is het vertrouwd en gezellig.”

Ons favoriete product

“Natuurlijk de echte Zeeuwse producten, zoals de witte worst, want wij zijn trots op Zeeland.”



Buiten werktijd op stap met de personeelsvereniging

Wie Albert Heijn Achterberg binnenstapt, voelt de prettige sfeer die er hangt. Praat met een medewerker en je krijgt een enthousiast verhaal te horen over de gezelligheid onder elkaar en de waardering vanuit het management. Buiten werktijd gaan diverse medewerkers ook met elkaar op stap via de personeelsvereniging.

Dyllan Lucassen en Arjan Dogge zitten in het bestuur van de personeelsvereniging en zien het als een belangrijke taak om de collega's met regelmaat te verrassen met een leuke activiteit. "Dat versterkt het teamgevoel, de saamhorigheid en de gezelligheid onder elkaar nog meer. We werken elke dag met elkaar, maar door de uitjes via de personeelsvereniging leer je elkaar op een andere manier kennen", vertelt Dyllan. De personeelsvereniging verzorgt allerlei uitjes die eigenaar Martin Achterberg sponsort. Met de leden ging de personeelsvereniging al eens borrelen in een loungebar, suppen, midgetgolf spelen en met elkaar naar een concert. Dyllan: "We zijn met een hele groep naar het Groot's met een zachte G stadionconcert van Guus Meeuwis geweest. Het was al feest in de bus naar het Philips Stadion in Eindhoven. Het was geweldig om erbij te zijn, maar ook de voor- en de napret was super en zorgde voor een extra leuk sfeertje op de werkvloer."

Gezellig

"Om goed aan te sluiten bij wat de collega's willen, vragen we de leden van de personeelsvereniging regelmatig wat zij leuk vinden. Wat kunnen wij voor hen organiseren? Met een klein team regelen we dan alles. Door de taken goed te verdelen, blijft het voor elk bestuurslid leuk om het erbij te doen", zegt Arjan, waarop Dyllan hem aanvult: "Het is ook gewoon tof en gezellig om met elkaar te doen. Het geeft ons energie."

Eigenaar Martin Achterberg is trots op wat de personeelsvereniging allemaal doet. "De collega's zorgen er samen voor dat de personeelsvereniging levendig blijft. Ik vind het belangrijk dat het er is, want het draagt bij aan de goede onderlinge sfeer."



Elegante



Nederlandse wijn. Nee, nog specifieker: wijn uit Noord-Brabant! Bijna om de hoek, in Kruisland, hebben Marnix Janssens en zijn vrouw Sofie Aiad het Wijndomein Landgoed Heenwerf. Met hun Cuvée OrRose, Cuvée Prestige en Cuvée Alliance zet je prachtige mousserende kwaliteitswijnen op tafel.

wijnen rechtstreeks in je glas



wijnraken van Pinot Noir, Pinot Gris en Gamaret. Klassieke variëteiten, om een mousserende (champagne-achtige) wijn te maken.

Wijndomein Landgoed Heenwerf produceert onder meer de Cuvée Alliance en de Cuvée OrRose, een mooie rosé brut. Deze laatste heeft een zachte roze kleur en is gemaakt van de druiven Gamaret en Pinot Noir. Die zorgen voor een fruitig frisse, droge smaak, met toetsen van framboos en aalbes. De Cuvée Prestige, met een fris citrus aroma en een zachte sprankeling, heeft 24 maanden gerust in de 'kelders' van het landgoed.


Alles in eigen hand

De elegante wijnen produceert het echtpaar op ambachtelijke wijze volgens de Méthode Traditionnelle. Marnix: "We doen alles in eigen beheer, met hulp van vrijwilligers. Er zijn overigens maar heel weinig Nederlandse wijnbouwers die het hele proces zelf doen. Dus ook het bottelen en het proces erna gebeurt in onze eigen wijnmakerij. Daardoor gaat elke fles na botteling nog wel 20 keer door onze handen voordat we deze uiteindelijk kunnen verkopen. Een intensief proces."

'De beste wijnen zijn de wijnen je drinkt met vrienden' stellen Marnix Janssens en zijn vrouw Sofie Aiad. Het geeft mooi weer hoe deze levensgenieters en wijnliefhebbers in het leven staan. Sinds 2014 zijn zij de eigenaren van boerderij Heenwerf waarvan zij inmiddels een officieel landgoed hebben gemaakt.

Mousserende wijnen

"We begonnen in 2015 met een kleine proefwijngaard op een klein perceel", vertelt Marnix. "Tegelijkertijd startte de aanbouw van het grote perceel. Daar stonden in 2016 de eerste 6.000 wijnranken van de druivensoorten Auxerroix en Chardonnay." Inmiddels is de wijngaard drie hectare groot met 12.000 planten en staan er ook

 /heenwerf

IJs. Een lekkere verwennerij waarvan je elk moment kunt genieten. Gelukkig zorgt Koetjes IJs & Zuivel ervoor dat we het hele jaar door kunnen smullen van deze koude heerlijkheid. Koetjes IJs & Zuivel is een merk van Brabants Boerderijke, een kleinschalige boerderij in Moerstraten.

Handmatig bereid ijs ambachtelijke verwennerij

“Wij gebruiken voor ons ijs verse melk, vers fruit, goede ingrediënten en geen conserveringsmiddelen”, vertelt Marco den Hollander. “Ons agrarisch grasland wordt door een lokale melkveehouder bemest en gemaaid. Het gras voert hij aan zijn koeien. In ruil voor het gebruik van het land, krijgen wij verse melk. Dat is – wat ons betreft – de beste basis om lekker roomijs te maken.”

Kleine hoeveelheden

Marco den Hollander: “De ijsmix stellen we handmatig samen van verse melk en pure grondstoffen. Daardoor heeft ons boerenroomijs een bijzondere smaak en structuur.”



De bereiding is op ambachtelijke wijze, in kleine hoeveelheden en volgens een rijpingsproces van minimaal 12 uur. Marco: “Door onze bereidingswijze bevat het ijs minder lucht en is minder vet dan fabrieksijs.”

Wanneer het ijs klaar is, vullen ze zelf de bekers en bakken. Dat het bereidingsproces aan alle eisen voldoet wat betreft hygiëne en voedselveiligheid, blijkt uit de erkenning en goedkeuring door het COKZ, Controle Orgaan Kwaliteits Zaken, de Nederlandse toezichthouder op het gebied van zuivel, pluimvee en eieren.

Veelheid aan smaken

Koetjes IJs & Zuivel maakt in de eigen ijsmakerij het boerenijs in diverse smaken. In het vaste assortiment de bekendere smaken zoals Vanille, Aardbei, Banaan, Stracciatella, Chocolade, Mokka en Hazelnoot. Maar ook Kokos en Cookie Dough. Daarnaast zijn er seizoenssmaken, zoals met Advocaat rond Pasen en met Sinterklaas Speculaas.

“We hebben ook Vegan ijs in de smaken aardbei en banaan. Dat ijs is zowel lactosevrij, glutenvrij als suikerarm. Wij noemen het suikerarm en niet suikervrij, want in aardbeien en bananen zitten natuurlijk ook suikers”, legt Marco uit.

koetjesijs.nl

STEEN
GOEDT



(On)gewoon
lekkere
speciaalbieren

Het leukste van hobbybrouwerij Le Bascule is dat je er zelf bier kunt brouwen. Jouw eigen smaken voor speciaalbier kunt samenstellen. Maar... voor wie dat proces wil overslaan, heeft Le Bascule meerdere speciaalbieren staan in de schappen van Gall & Gall Achterberg. Waaronder Fraterke en tijdens de zomermaanden Suuske.

De naam is niet zoals je het leest, maar spreek je uit als De Baskwiel wat weegschaal betekent. De man achter deze hobbybrouwerij is Peter Goorden. "Ik ben eigenlijk meubelmaker, wat ook ooit begon vanuit mijn hobby om oude en antieke meubels te restaureren. Daar is het bierbrouwen bij gekomen. Ook dat begon als een hobby en is flink uitgegroeid. Inmiddels heb ik 6 hobby-brouwketels staan en produceer ik diverse bieren."

Ervaring

"Ik heb het brouwproces mezelf eigen gemaakt. Daarom mag ik mezelf geen brouwmeester noemen, want ik heb er geen opleiding voor gevolgd. Maar inmiddels heb ik zoveel ervaring met het brouwen van speciaalbieren", stelt Peter.

Alle bieren van Le Bascule zijn van een bovengistende soort met een hergisting op de fles. Precies zoals de befaamde bieren van de paters en monniken, die hun bier brouwen in België en Nederland.

Eigen recept

Bij de lokale Gall & Gall zijn gedurende het jaar meerdere bieren van Le Bascule verkrijgbaar. Zoals het meer zoetige zomerbier SUUSKE en het donkerbier Fraterke dat in stenen flessen wordt afgevuld. Deze streekbieren brouwt Peter in kleine hoeveelheden naar eigen recept. Peter: "Ik vind het leuk om daarmee creatief bezig te zijn en dat zie ik ook bij degenen die bij mij een brouw cursus volgen. Tijdens de brouw cursus ontdekken deelnemers tijdens 2 bijeenkomsten het brouwproces. Vanaf het schroten van de mout tot het afvullen in de fles. Ze kunnen alle denkbare kruiden aan het bier toevoegen. Als het maar lekker is!"

lebascule.nl



Best jammer dat de overheerlijke asperges maar zo'n korte tijd in het jaar verkrijgbaar zijn. Maar zodra het eerste witte aspergekopje boven de grond komt, gaat de familie Luysterburg meteen aan de slag. Hun akker- en tuinbouwbedrijf is dé leverancier van de verse asperges voor Albert Heijn Achterberg.

In het Noord-Brabantse Heerle is het familiebedrijf te vinden waar al sinds 1921 wordt geboerd. "Het was eerst een veebedrijf, maar toen mijn vrouw Henny en ik het bedrijf in 1986 overnamen van mijn ouders, wilden we nog meer met de natuur werken", vertelt René Luysterburg. Inmiddels zijn ook hun zoon Rob en dochter Ellen betrokken bij het succesvolle akker- en tuinbouwbedrijf. "Met liefde en aandacht telen we de lekkerste groente, graan en fruit. We werken



nauw samen en vooral met veel plezier aan een toekomstbestendig bedrijf voor nu en toekomstige generaties. Dat doen we op basis van 100 jaar aan boerenwijsheid en een visionaire blik."

'Maagdelijke' grond

De asperges teelt het familiebedrijf op 'maagdelijke' grond. "Dat is grond waarop nog niet eerder asperges zijn verbouwd", legt René uit. "Na 10 seizoenen is de grond niet meer geschikt om er asperges op te telen en verbouwen we er iets anders op, bijvoorbeeld wijnranken. Daarom hebben we meerdere aspergevelden." Om het smaakvolle en voedzame product te telen is een gezonde bodem in topconditie nodig. René: "Want de warmte van de zon in combinatie met de voedzame zandgrond van Noord-Brabant, brengt letterlijk het beste naar boven. Zoals de asperges."

Om de asperges kraakvers in de winkel te krijgen, werkt de familie Luysterburg al vele jaren samen met een vaste groep oogstmedewerkers. "Zij zijn één van de belangrijkste factoren van ons type bedrijf. Met deze groep werken we dag in dag uit. Zij helpen ons om onze teelten te verzorgen en het uiteindelijke product zo goed mogelijk te oogsten", aldus een trotse René.

luysterburgbv.nl

STEEN
GOEDT

Asperges

met een licht ziltige smaak



Heerlijke zuivel ambachtelijk bereid

De koeien van de familie Commijs staan en liggen er rustig en tevreden bij. Zij zorgen dagelijks voor het belangrijkste ingrediënt van de producten van Steengoedt leverancier Hoeksche Zuivel: melk. Van deze natuurlijke, witte vloeistof maakt het familiebedrijf allerlei heerlijke zuivelproducten, zoals melk, boter, karnemelk, yoghurt, diverse soorten vla en ijs.

Het melkveebedrijf Commijs is te vinden in het pittoreske dorpje Maasdam. Daar zijn Arie, Heleen en hun drie kinderen Jan, Petra en Pieter elke dag in de weer met hun grote trots: de kudde van ongeveer 120 rood- en zwartbonte koeien. Verder lopen er nog zo'n 80 stuks jongvee rond en er zijn het hele jaar door kalfjes te bewonderen.

Dierenwelzijn

Het welzijn van de dieren is belangrijk voor de familie, dus verblijven de dieren in de ruime, duurzaam ingerichte stal of buiten in de wei. "De stal voldoet aan de normen van Maatlat Duurzame Veehouderij: de koeien hebben brede paden om doorheen te lopen en hebben ruime ligboxen. Voor hun welzijn zijn die ligboxen gevuld met zand en daaroverheen een doek", vertelt Petra Commijs. Ook is de stal duurzaam en milieuvriendelijk. "We vangen het regenwater op en de roosters zijn emissiearm, waardoor de ammoniakuitstoot minder is."

Ambachtelijk

De liefde voor de dieren en voor het boerenbedrijf zit in de genen van de familie en daar zijn zij maar wat trots op. Een groot deel van de melk gaat naar de melkfabriek. Petra: "De zuivel die wij produceren is op ambachtelijke wijze gemaakt. Daarvoor gebruiken we de verse melk van de koeien, zonder toevoeging van onnatuurlijke stoffen. We verwerken het tot een grote diversiteit aan producten en sommige met verschillende smaken. Zoals het overheerlijke Hoeksche ijs in meer dan 30 smaken." Maar ook de diverse yoghurt en vla-varianten zijn het proeven waard.

hoekschezuivel.nl



Een ei hoort erbij en het liefst een ei van een kip met een prettig leven. Daarvoor zorgen pluimveehouders Sjef en Hanneke de Baar-Aarden van Eibaar uit Den Bommel. Zij leveren verse vrije-uitloopeieren van kippen die gelukkig zijn.

Verse eieren



In de historische boerderij aan de Tilsedijk 6 woont al sinds de dertigerjaren van de vorige eeuw de familie De Baar. Sjef en Hanneke de Baar zijn de derde generatie die er wonen en werken. Zij veranderden het familiebedrijf van akkerbouw met een vleeskuikentak naar een kippenboerderij met leghennen die vrij kunnen rondlopen in en om de stallen.

Dierenwelzijn

"Wij vinden dat dieren het recht hebben op een vrij en gelukkig leven. Zij leveren onze producten en leggen daarvoor elke dag verse eieren. Dat is topsport en elke sporter weet hoe belangrijk goede verzorging is.

Daarom kiezen wij bewust voor het dierenwelzijn", vertellen Sjef en Hanneke. "De kippen kunnen overdag buiten rondscharrelen over de ruim 10 hectare uitloopweide met wilgen, want een kip is een bosvogel en is graag in de buurt van veilige beschutting." In de stallen zijn legnesten, drinknippels, voerlijnen en zitstokken zodat ze 's avonds 'natuurlijk' op stok kunnen.

Vrolijk

Dat de dieren het naar hun zin hebben, merken de pluimveehouders. Sjef lachend: "Een kip die goed in haar kippenvel zit, eet en drinkt voldoende. Ze scharrelt er lustig op los, neemt een stofbad en gaat liggen zonnen. Daarnaast herkennen we de verschillende kakelen. Wij horen het als ze tevreden kakelen, chagrijnig zijn of klagerig. Zodra de kippen niet zingen, zo noemen we het vrolijk kakelen, zoeken we de oorzaak zodat we er iets aan kunnen doen."

Verantwoord en bewust zorgen voor de dieren betekent ook dat Sjef en Hanneke de dieren ongemaneuleerd voedsel geven en geen antibiotica. Wie alles met eigen ogen wil zien, kan via de webcams meekijken.

eibaar.nl

van vrolijke kippen

STEEN
GOEDT





Maak het
extra feestelijk
met gebak van
Bakkerij Voordijk



**Gebroeders
Roodbaard
Tarwe Blond bier**
flesje 33 cl



**Le Bascule
Bierbrouwerij
Fraterke bier**
flesje 75 cl
(alleen verkrijgbaar
bij Gall & Gall)



**Delicio Benelux
tonijn salade**
bakje 150 gram



**Verse Klassenoten
Steenbergsche
knabbelmix**
zakje 210 gram



**Landgoed Heenwerf
mousserende wijn**
fles 75 cl
(alleen verkrijgbaar
bij Gall & Gall)



Favoriet van Astrid

“Als je het recept volgt, is het zo makkelijk te maken. Terwijl ik de voorbereidingen doe, is de BBQ aan het verwarmen. Dus het is best snel klaar.”

“Ik ben als verkoopmedewerkster verantwoordelijk voor de WORP in de hele winkel, oftewel Winst door Optimale Ruimte en Presentatie. Als er nieuwe producten in het assortiment komen, plaats ik deze in de schappen aan de hand van een schets van het Albert Heijn-hoofdkantoor. Soms is het een hele verbouwing en soms een kleine aanpassing. Om daarvoor plek te maken, geeft het hoofdkantoor aan welke producten eruit gaan en die haal ik dan weg. Omdat ik hier al zo lang werk, kent iedereen mij en ben ik voor veel klanten een vast aanspreekpunt. Dat klantencontact is juist het leukste wat er is. Ik heb kinderen vroeger plakjes worst gegeven, toen ik nog bij de vleeswaren stond, nu zijn ze collega's of zelf vader of moeder.”

Dit heb je nodig

- Een BBQ met deksel (of een Kamado of Green Egg)
- Slagerstouw
- Hitteverdeler
- BBQ-tang
- Scherp (vlees)mes
- Snijplank
- Kerntemperatuurmeter

Aan de slag

- 1** Steek de BBQ aan. Zorg ervoor dat je een directe en een indirecte zone hebt. Dan kun je grillen boven de houtskool en daarna de Bavette rollade laten garen boven de indirecte zone. Als de indirecte zone 180 graden is op het rooster, is het goed.
- 2** Vlinder de Bavette: je snijdt de Bavette tweemaal in zodat er een dunne grote lap ontstaat waar je de overige ingrediënten kunt opleggen.
- 3** Smeer de binnenkant van de Bavette in met de groene pesto, leg op het linkerdeel de chorizo, sla en pijnboompitten. Rasp de kaas en strooi over de ingrediënten. Ris de tijm, snijd de basilicum en verspreid het over de Bavette.
- 4** Snijd 4 stukken slagerstouw van ongeveer 40 centimeter, rol de Bavette op en bind de rol goed strak op.

Bavette rollade

VAN GRILL BILL

HOOFDGERECHT 40 MINUTEN

4 PERSONEN

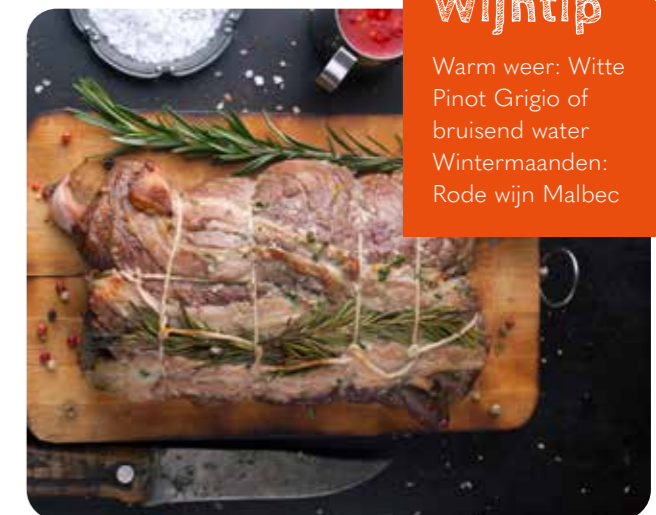
Recepttip van verkoopmedewerker Astrid Oerlemans

- 1 kilo Bavette
- 2 handen vol basilicum
- 6 eetlepels groene pesto
- 8 eetlepels Parmezaanse kaas
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 4 handen vol veldsla of rucola
- 8 plakjes Chorizo
- 4 theelepels Maldon zout
- 2 theelepels versgemalen zwarte peper
- 4 takjes tijm

- 5** Grill eerst de rollade boven de directe zone, de temperatuur is in de zone zo'n 210 tot 230 graden. Grill totdat er een mooi goudbruine bark is ontstaan. Zodra je de bark mooi genoeg vindt, laat je de rollade nog even garen boven de indirecte zone tot het een kerntemperatuur heeft van 52 tot 56 graden. Haal de rollade van de BBQ en laat deze ongeveer 10 minuten rusten.
- 6** Serveer bij de Bavette rollade groentesalade, op de BBQ gegrilde groenten, wat frites of gebakken aardappelen.

Wijntip

Warm weer: Witte Pinot Grigio of bruisend water
Wintermaanden: Rode wijn Malbec



De plus van de Plusbus

Wanneer de deuren van de Plusbus opengaan, klinkt vrolijk gebabbel. Tijdens de rit is er tussen chauffeur Klaas de Wit en passagier Ad Verhulst geen stilte gevallen. En juist dat is de plus van de Plusbus: deze brengt mensen niet alleen bij de supermarkt, de fysiotherapeut, de dagbesteding, de kapper, de dokter of naar een koffiebezoek. Het is ook een rijdend sociaal ontmoetingspunt.

De Plusbus biedt aangepast vervoer voor 55-plussers en mensen met een (tijdelijke) beperking en rijdt tussen alle kernen van de gemeente Steenbergen. "Ik zeg altijd; we halen mensen weg achter de geraniums", stelt Klaas. "Door de Plusbus kunnen ze hun sociale contacten blijven onderhouden. Maar we zijn er niet alleen voor de ouderen, hoor. Als een jonger iemand met bijvoorbeeld een gebroken been toch even naar zijn sportmaten wil, kunnen wij ook rijden."

Vrijwilligerswerk

Het zijn allemaal vrijwilligers die plaatsnemen achter het stuur van de Plusbus. Ad, nu klant, heeft dat zelf ook jaren gedaan. "Dat was erg leuk om te doen. Je maakt een sociaal praatje en bent een luisterend oor." Klaas vult dat meteen enthousiast

aan: "Dit is zulk mooi werk. We doen het met zoveel plezier, omdat je met deze ritjes mensen blij maakt."

Iets voor jou?

De Plusbus, waarvan Albert Heijn Achterberg één van de sponsors is, zoekt nog vrijwilligers. "Als je een geldig rijbewijs en een sociaal hart hebt, kun je je aanmelden", zegt Klaas lachend. "Oh ja, en wat stratenkennis is natuurlijk ook wel handig."

Wil je gebruikmaken van de Plusbus? Of wil je je aanmelden als vrijwilliger?

Via plusbus-steenbergen.nl vind je hierover meer informatie. Of bel naar 0167 541 138. Als je boodschappen komt doen bij Albert Heijn Achterberg, ontvang je €3,50 terug op je ritprijs.





Voedselbank Goed Ontmoet **kan altijd rekenen** op Albert Heijn Achterberg

Het is niet voor iedereen mogelijk om door de brede paden van Albert Heijn te lopen om boodschappen te doen. Helaas is een grote groep Nederlanders afhankelijk van donaties, zoals van Voedselbank Goed Ontmoet Steenbergen.

Het kan iedereen overkomen. Dat je om wat voor reden dan ook in de financiële problemen komt en er niet genoeg inkomen meer is om boodschappen te doen. Dan kun je terecht bij Stichting Goed Ontmoet. Deze vrijwilligersorganisatie zet zich al jaren in om klanten in West-Brabant en op Tholen van voldoende voedsel te kunnen voorzien. Ook in Steenbergen heeft Voedselbank Goed Ontmoet een intake- en uitgiftepunt.

We doen het samen

“Om de klanten van de Voedselbank voldoende te kunnen geven, werken wij samen met bedrijven, instellingen en overheden”, vertelt Joke Bolders, coördinator van het Steenbergse uitgiftepunt. “De supermarkten, waaronder Albert Heijn Achterberg, en andere voedselleveranciers stellen gratis producten ter beschikking aan ons. Zo bestrijden we samen armoede en voedselverspilling en zorgen we ervoor dat het milieu minder wordt belast. Andere lokale organisaties helpen de zelfredzaamheid van onze klanten te vergroten. Zodat zij weer op eigen benen kunnen staan. Voedselhulp moet altijd tijdelijk zijn.”

Martin Achterberg: “Wij steunen de Voedselbank van harte, want dagelijks blijft er veel over dat wij volgens allerlei regels niet meer in onze supermarkt mogen verkopen. Terwijl het nog wel geschikt is voor consumptie. Ik ben er tegen om het zomaar weg te gooien. Daarom ben ik blij dat we samenwerken met Voedselbank Goed Ontmoet in Steenbergen. Dan komt het op een goede plek en kunnen wij indirect meerdere gezinnen helpen.”

Vrijwilligers

De Voedselbank kan rekenen op een flink team vrijwilligers. Joke: “Zij zijn het hart van onze organisatie. De vrijwilligers vervullen allerlei taken, van Intake en klaarzetten van de binnengekomen spullen tot het inpakken van zuivel, groenten, vlees en alles wat daartussen zit. Ook voor ons werk gelden regels, zoals voor hygiëne. Daar krijgen we ook cursussen voor en houden we scherp in de gaten. De Voedselbank geeft dus zeker geen producten weg die ver over de datum zijn. Zuivel en ook andere producten moeten aan de juiste regels voldoen.”

Uitgiftepunt in Steenbergen is te vinden in 't Cromwiel aan de Krommeweg 1.

Elke vrijdag kunnen nieuwe klanten zich persoonlijk aanmelden tussen 15.45 uur en 16.45 uur. Het gaat om klanten die zijn doorverwezen door hulpverlenende instanties en bewindvoerders.

goedontmoet.com

Ruim 115 jaar ondernemerservaring

De ondernemersgeschiedenis van de familie Achterberg bestrijkt al vier generaties. De huidige, vierde generatie is een bekend gezicht voor veel klanten: Martin Achterberg is dagelijks te zien in de winkel en steunt, als betrokken ondernemer, de gemeenschap en de lokale ondernemers.

De geschiedenis van het familiebedrijf gaat terug naar ongeveer 115 jaar geleden. Rond 1907 begon Paulus (Pau) Achterberg met een kleine bakkerij. De winkelbeleving is sindsdien erg veranderd. Elke generatie paste wel iets aan, aan de huidige tijd. Door kansen te pakken en te luisteren naar de wensen van de klanten, groeide het familiebedrijf van een kleine bakkerij naar de moderne supermarkt zoals we die nu kennen in Steenbergen.

Paulus, de eerste generatie

De oprichter van het familiebedrijf, Pau Achterberg (geboren in 1883), begon ooit als bakkersknecht. Als 24-jarige besloot hij echter eigen baas te worden en liet een woning, annex bakkerij bouwen aan het Zwartsluisje, tussen Piershil en Zuid-Beijerland. Samen met zijn vrouw Wilhelmina (zij kregen acht kinderen) bouwde hij een degelijk bedrijf op. Het was wel hard werken, want er waren nog geen moderne machines om het vele handwerk te verlichten.

Engel, de tweede generatie

Het bedrijf van Pau is later overgenomen door zijn zoon Engel (geboren in 1920). Die deed eerst enkele jaren ervaring op bij andere bakkerijen en kwam vervolgens in de zaak. Engel zag nieuwe kansen en breidde de bakkerij uit. Zo verkocht hij 'levensmiddelen in bediening', de eerste vorm van een kruidenierswinkel. Alles wat Engel (en later samen met zijn vrouw Corrie) verdiende, investeerde hij in het bedrijf. De bakkerij groeide verder en werd uitgerust met moderne machines.

De familie Achterberg is al meer dan 100 jaar actief in het kruideniersvak.

Bram, de derde generatie

Engel en Corrie kregen zoon Bram die eveneens het bakkersvak inging. Terwijl Bram de bakkerij voortzette, begon vader Engel in 1965 met een supermarkt in Zuid-Beijerland: de A&O-winkel. Ondanks dat het een zelfbedienings(kruideniers) zaak was, reed Engel nog bijna dagelijks rond om boodschappen te bezorgen. De A&O was echter zo succesvol dat de familie stopte met de bakkerij. Bram ging zijn vader in de A&O-winkel helpen en samen bouwden zij de supermarkt verder uit en ook op steeds grotere locaties. Dat kon dankzij de hulp van beide echtgenotes en een groeiend aantal medewerkers.



Pau en Wilhelmina Achterberg

historie van AH Achterberg

Martin, de vierde generatie

Ondertussen kregen Bram en zijn vrouw Marja een zoon: Martin. De vierde generatie en degene die nu aan het roer staat van de succesvolle Albert Heijn in Steenbergen. Hij deed, naast ervaring in het eigen bedrijf, ook ruime ervaring op bij andere organisaties.

Het was begin jaren 90 toen de familie voor het franchiseconcept van Albert Heijn koos. Zelfstandige ondernemers kunnen door dit franchiseconcept zelfstandig blijven, maar met de voordelen van de grote Albert Heijn-organisatie. De A&O-winkel in Zuid-Beijerland veranderde daarom (in 1991) in Albert Heijn Achterberg.

De geschiedenis laat meerdere verhuizingen en verbouwingen zien.

Steenbergen

Een sterk punt van de ondernemersfamilie is dat zij kansen op de juiste momenten zien en pakken. Zo zag Bram (derde generatie) de mogelijkheid om in Steenbergen de Albert Heijn over te nemen. Na een verbouwing openen zij in 2001 de nieuwe zaak in deze gemeente.

Overigens is Albert Heijn al veel langer een vertrouwd winkelpunt in Steenbergen: ooit begonnen in de Kaaistraat, daarna in de Grote Kerkstraat en nu aan de Lindenburghlaan. De winkel is sindsdien stapsgewijs uitgebreid tot de huidige grootte met meer dan 160 medewerkers, inclusief overname van Gall & Gall Achterberg eind 2018. Het ondernemersgevoel van vier generaties Achterberg in combinatie met de hulp van een grote club medewerkers en vele trouwe klanten, is het familiebedrijf uitgegroeid tot de kwaliteitssupermarkt in Steenbergen.

1917 • Deze historische foto laat zien waar vroeger de suikerfabriek van Steenbergen stond. Daar is nu de Albert Heijn en de Gall&Gall te vinden.



locatie suikerfabriek

1917

1930
de kleine bakkerij



1930 • Het echtpaar Paulus en Wilhelmina Achterberg, de grondleggers van de ondernemersfamilie. Paulus (Pau genoemd), begon rond 1907 met een kleine bakkerij aan het Zwartsluisje, tussen Piershil en Zuid-Beijerland.



1940 • Paulus Achterberg, de eerste generatie, reed als één van de eersten in zijn dorp rond in een auto. Hij gebruikte de wagen om bestellingen rond te brengen. Om te voorkomen dat de Duitsers zijn auto tijdens de Tweede Wereldoorlog zouden vorderen, verstopte Paulus zijn auto in een hooiberg bij de boerderij aan de overkant. Na de oorlog wachtte hem een onaangename verrassing! De auto was op raadselachtige wijze verdwenen.

met één van de eerste auto's in het dorp

1939

met paard en wagen



1939 • Engel Achterberg, de tweede generatie van deze ondernemersfamilie, bracht met paard en wagen broodbestellingen rond. Soms wel zes broden bij één adres, want in die tijd waren de gezinnen nog erg groot.

1979 • In Zuid-Beijerland werd een nieuw winkelcentrum gebouwd aan de Gravin Sabinastraat. Daar zag Bram een kans voor een grotere winkel met moderne snufjes: de A&O 2000. Hier hadden de medewerkers ook voor het eerst een eigen kantine (dat werd toen nog dagverblijf genoemd).



A&O 2000

1965
van bakker naar supermarkt

1979



1965 • Engel Achterberg stopte met het bakkersvak en begon een zelfbedienings kruidenierszaak in Zuid-Beijerland aan de Dorpsstraat: de A&O-winkel. Ondanks de winkel bracht Engel nog bijna dagelijks de boodschappen bij de klanten thuis.





1979 • Iedereen was druk in de weer om de nieuwe winkel in het winkelcentrum aan de Gravin Sabinastraat klaar te maken voor de opening.



1985 • De A&O 2000 kreeg een nieuwe naam: Meermarkt. Er kwam een ander logo met andere kleuren, een andere winkellindeling en scanningskassas.



2001 • In 2000 is er de mogelijkheid om in Steenbergen de winkel over te nemen van een andere Albert Heijn-franchisenemer. Die kans pakt de familie Achterberg met beide handen aan. Eerst staat Bram, de derde generatie hier nog aan het roer, maar die plek is inmiddels ingenomen door Martin, de vierde generatie.



2001 • Heien van de uitbreiding van Albert Heijn Achterberg. Op de foto Martin en zijn vader Bram.

2014 • Verbouwen is een rode draad in deze ondernemersfamilie. Ook in 2014 is er weer een verbouwing gedaan. Op 14 oktober vond de feestelijke heropening van Albert Heijn Achterberg plaats.



de winkel inrichten

1979

1979

de officiële opening

een nieuwe naam

1985

1985

gezellige dames

overname en uitbreiding

1993

2001

open voor de kerst

en weer verbouwen!

2002

2014

de eerste steen



1979 • De officiële opening was op 22 november. Op de foto Bram Achterberg.



1985 • Op de bovenste foto Annette Sniijders, Digna Wielaard, Marrie Koetsveld en Corby Fortuin. Op de rechtse foto Digna Wielaard, Marrie Koetsveld, Gejantine Weijers, Annette Sniijdes en Coby Fortuin.



1993 • Was er weer een verbouwing. Nog net voor de drukke kerstdagen ging de verruimde winkel open en was er ook een postagentschap. De Meermarkt was in de jaren ervoor al veranderd in de franchisewinkel Albert Heijn Zuid-Beijerland.



2002 • Martin en zijn zus Patricia leggen de eerste officiële steen van de uitbreiding en verbouwing van de winkel in Steenbergen.



AVOND 4DAGGSE

“We hebben een pooootje met vet!...” Het bekende wandellied schalt vier avonden lang door de straten van Steenbergen als de stoet van lopers voorbijkomt. Sinds een paar jaar organiseert Albert Heijn Achterberg de Avond4daagse, het jaarlijks terugkerende wandelfeest voor jong en oud. in Steenbergen

Vier dagen lang veel lol en gezelligheid beleven met klasgenoten, vrienden en familie. Lekker buiten bewegen én na de laatste finish natuurlijk die welverdiende medaille. De Avond4daagse is een niet meer weg te denken traditie in Nederland. De allereerste Avond4daagse werd al in 1940 gehouden in 't Gooi. Zover gaat de traditie niet terug in Steenbergen, maar inmiddels zijn er al wel 55 edities geweest. Alleen tijdens de coronajaren kon het wandelevenement niet doorgaan.

Enthousiast organisatie team

Sinds 2019 is Albert Heijn Achterberg de organisator van de Steenbergse vierdaagse. “Toen Wandelsportvereniging De Blaar na 53 keer stopte met het organiseren, hebben wij het stokje overgenomen”, vertelt Martin Achterberg.

“Als Albert Heijn zijn we graag betrokken bij onze omgeving en dit is zo'n traditie die echt bij Steenbergen hoort. Dat wilden we niet laten vervallen. Dus organiseren enkele medewerkers van Albert Heijn nu met een grote betrokkenheid en veel enthousiasme dit wandelspektakel.”

Het team verzorgt de inschrijving, zoekt vrijwilligers en ook sponsoren voor de lekkernijen en voor het vermaak onderweg. Het organisatie team probeert er elke editie een bijzondere draai aan te geven. Martin: “Dat het niet alleen maar achter elkaar aan wandelen is, maar meer een beleving. Zo gaat één van de routes bijvoorbeeld dwars door de Gummaruskerk. Dat is zo bijzonder! Daarnaast is er muziek onderweg, zijn er kraampjes en is de laatste wandelavond een echte feestavond.”



Vraag het de klanten en ze beginnen over de persoonlijke en betrokken medewerkers van Albert Heijn Achterberg. Maar velen roemen ook de grote betrokkenheid met de omgeving en het verenigingsleven.

Een betrokken sponsor...

“Dat is fijn om te horen, want daar staan we zeker voor”, stelt eigenaar Martin Achterberg. “We staan met deze supermarkt midden in de samenleving. Door ons contact met de klanten, met onze medewerkers, met winkeliers uit Steenbergen en met tal van organisaties uit deze buurt, weten we wat er speelt. Dat boeit ons en daar willen we een ondersteunende rol in spelen.”

Dat doet de ondernemer onder meer met sponsoring. “Helaas moet ik wel selectief zijn, want we krijgen veel aanvragen binnen. Daarom ga ik liever met aanvragers in gesprek om te horen wat zij nodig hebben. Dan kan ik passende hulp aanbieden.

We steunen bijvoorbeeld Voetbal Vereniging Steenbergen. We waren al naamgever van het jaarlijkse Internationale Jeugdtoernooi, maar zijn nu ook voor enkele jaren hoofdsponsor. Dan wil ik niet alleen geld overmaken, maar ook meeleven, hun ambitie steunen en kritisch meedenken. Dat vind ik een uitdaging en leuk om te doen. Het Steenbergse Roparunteam Door Dik & Dun en Stonemountain Runners steunen we ook, door water en snackrepen te doneren.”

De sponsorlijst van Albert Heijn Achterberg is lang, om toch enkele te noemen: Turn- en dansvereniging TRAF0, scouting, Survivalrun, Wielercriterium Steenbergen, diverse scholen, Steenbergen Live, muziekvereniging Volharding, de buurtsportcoach van de gemeente die allerlei sportactiviteiten verzorgt, zoals schoolvoetbal en nog vele andere sponsorondersteuning.





In de schappen van Albert Heijn Achterberg zijn producten te vinden met tal van keurmerken. Voor eerlijke handel, biologische productenduurzaamheid en dierenwelzijn. Allemaal zeker heel belangrijk. Maar voor Albert Heijn Achterberg is het Super Supermarkt Keurmerk (SSK) eigenlijk nog belangrijker.



Albert Heijn Achterberg: betrokken, duurzaam en maatschappelijk verantwoord

Wie kiest voor een SSK-supermarkt, kiest voor verantwoord boodschappen doen. Dit keurmerk staat voor lokale betrokkenheid, duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Het maakt inzichtelijk wat Albert Heijn Achterberg doet op dat gebied en dat de betrokkenheid verder reikt dan alleen de winkel.

Duurzaam

Het SSK is geen verplichting, maar vrijwillig aan te vagen waarna een beoordeling volgt. Albert Heijn Achterberg heeft al sinds 2015 meerdere keren het waardevolle SSK toegekend gekregen. "Daar ben ik zeker trots op", zegt eigenaar Martin Achterberg. "Als Albert Heijn staan we midden in de samenleving en willen altijd graag iets extra's doen voor buurt." "Dat doen we onder meer door diverse verenigingen te sponsoren. Maar ook door te zorgen voor een veilige

winkelomgeving, met faciliteiten voor minder validen en door werkplekken te creëren voor arbeidsgehandicapten. Ons beleid ademt maatschappelijke betrokkenheid uit en het keurmerk maakt dit onderscheidend ondernemerschap duidelijk."

Zichtbaar

"Het is niet altijd direct zichtbaar voor de klanten wat we er allemaal aan doen. Zo gebruiken we in het pand bijvoorbeeld geen gas. We hergebruiken de restwarmte van de diverse koelingen met een warmte terugwinstsysteem. Die warmte hergebruiken we om de winkel te verwarmen."

Wat velen wel weten is dat de Albert Heijn de Voedselbank Goed Ontmoet in Steenbergen ondersteunt. "Door verspilling te beperken binnen onze winkel, kunnen we anderen helpen", aldus Martin.

Albert Heijn Achterberg voldoet aan deze voorwaarden van het Super Supermarkt Keurmerk

Lokale betrokkenheid

Actieve inzet voor de leefbaarheid in de buurt. Bijvoorbeeld met sponsoring van buurtactiviteiten of verenigingen, een actieve rol binnen de ondernemersvereniging en door aandacht te besteden aan een opgeruimde winkelomgeving.

Onderscheidend assortiment

In de schappen liggen bijzondere producten: veel biologisch, fair trade en producten uit de streek, zoals van Steengoedt. Het aanbod is afgestemd op de lokale vraag en er is aandacht voor gezonde productkeuzes.

Stimulerend personeelsbeleid

Goed werkgeverschap is een belangrijk uitgangspunt. Met aandacht voor een divers personeelsbestand, goede arbeidsvoorwaarden en opleidingen voor de medewerkers. Er is ook ruimte voor medewerkers met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Duurzame energie

Bewust omgaan met energie, betekent onder meer alert zijn op het energiegebruik bij het verlichten en verwarmen van de winkel en het koelen van producten. Dat kan door het inzetten van innovatieve technieken, zoals het hergebruiken van restwarmte.

Slimme logistiek

Zorgen voor een efficiënte en milieuvriendelijke winkelbevoorrading. Aandacht voor een goede doorstroom in de winkel, bijvoorbeeld bij de kassa's. Alert op de toegankelijkheid en de bereikbaarheid van de winkel met voldoende (fiets)parkeerplaatsen en een afhaal- en thuisbezorgservice.

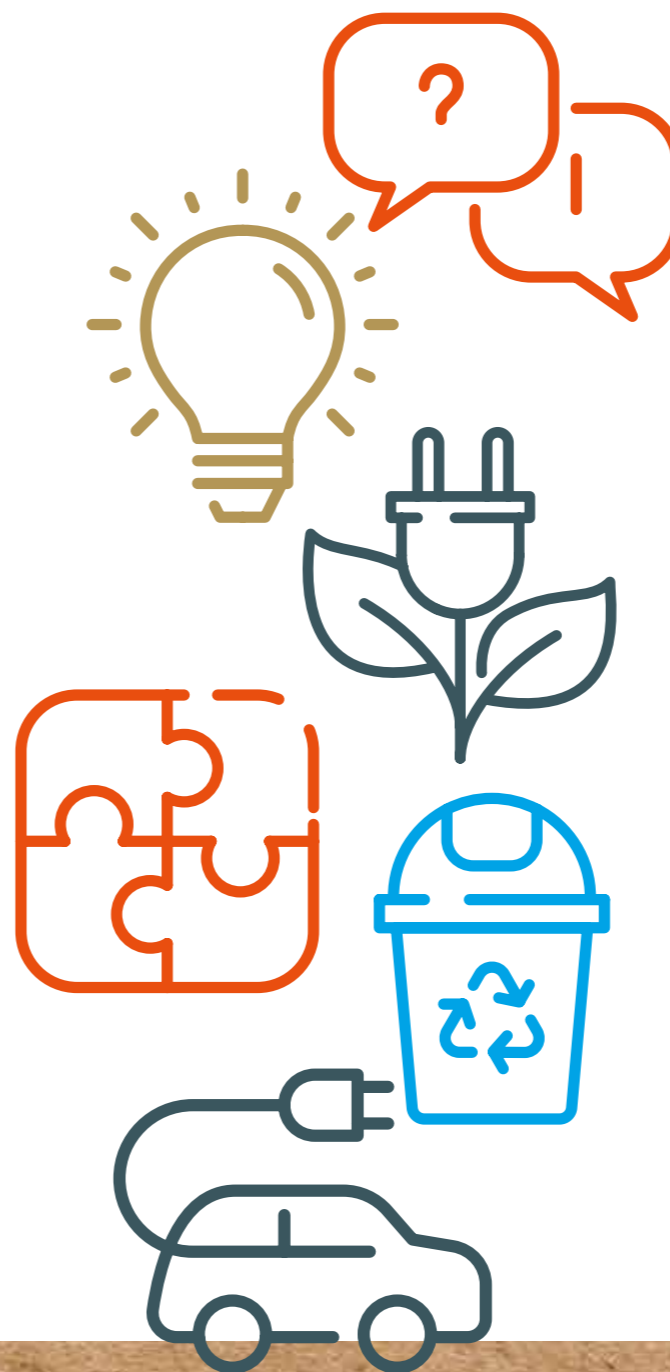
Veilige omgeving

Gezondheid en veiligheid zijn belangrijke speerpunten. Daarom zijn er extra veel maatregelen - zichtbaar en onzichtbaar - om de veiligheid en gezondheid van klanten en medewerkers te waarborgen.

Bewuste afvalreductie

Het goed scheiden van afvalstromen is belangrijk voor het bevorderen van een circulaire economie. Dat kan door het stimuleren van het scheiden en terugdringen van afval door allerlei inzamelings- en scheidingsmogelijkheden aan te bieden. Ook het tegengaan van voedselverspilling is daarbij een belangrijk onderwerp.

Het keurmerk is een initiatief van brancheorganisatie het Vakcentrum (voor zelfstandig retailondernemers) en is ontwikkeld in samenwerking met onderzoeksinstituut TNO.





Ontdek het gemak van de AH app

Met de gratis Albert Heijn app heb je alle voordelen bij de hand. Boodschappen doen is met deze supermarkt app nóg makkelijker, persoonlijker en het bespaart je tijd! Je kunt heel makkelijk je boodschappenlijsten maken, bestellen en boodschappen wijzigen in de app. En je spaart ook direct digitaal zegels. Dus je raakt nooit meer zegels kwijt!

Nog meer bonus: Je mist nooit meer een bonusaanbieding en op vrijdag kun je de aanbiedingen van de volgende week al zien. Als je Mijn Bonus Box activeert, ontvang je ook nog eens elke week in de AH app 5 extra aanbiedingen in de box; speciaal voor jou.

Nog makkelijker: tijdens de ronde door de winkel, kun je met je mobiel jouw boodschappen meteen zelf scannen en vervolgens betalen bij de zelfscankassa. Dat scheelt heel wat tijd.

Nog een voordeel: je hebt keuze uit meer dan 17.000 Allerhande recepten, handige kooktips en allerlei adviezen voor een gezonder leven van de FoodFirst leefstijlcoach.

Heb je de AH app nog niet? Ga naar ah.nl of scan de QR-code met je smartphone.

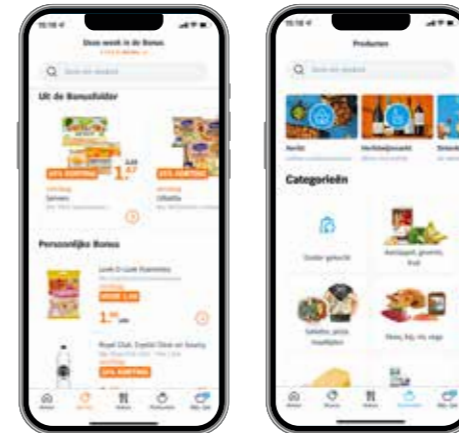
Nog meer voordeel met Premium:

- Altijd 10% korting op het bio assortiment
- Digitaal 2x zo snel sparen
- Altijd 10 Bonus Box aanbiedingen
- Premium Deals tot 50% korting bij onder ander bol.com en Gall & Gall

AH app vol gemak!

Bereid je winkelbezoek voor:

- Iedereen binnen jouw huishouden kan boodschappen op het lijstje zetten
- Sla favoriete boodschappenlijstjes op



Tijdens het winkelen

- Altijd de Bonuskaart bij de hand
- Alle Bonusaanbiedingen overzichtelijk te vinden
- Zelfscannen in de winkel met je mobiele telefoon



Bij de kassa

- Automatisch digitaal sparen voor spaaracties en koopzegels
- Altijd je digitale kassabon op zak



Elektronische prijskaartjes

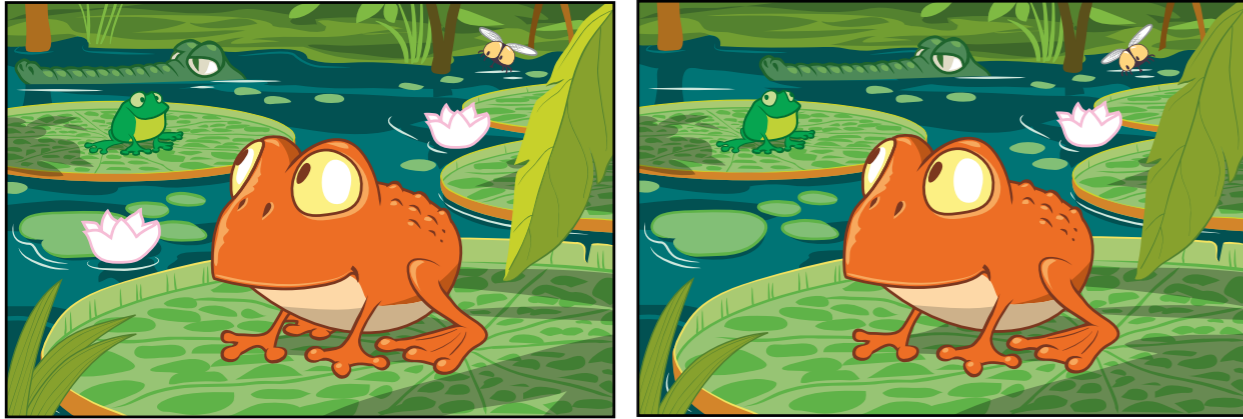
Altijd de juiste prijs zien bij het product en geen verschil meer aan de kassa! Dat is het grote voordeel van de elektronische prijskaartjes in Albert Heijn Achterberg. Al enige tijd zijn de papieren prijskaartjes helemaal verdwenen in de winkel. De nieuwe prijskaartjes tonen onder meer duidelijk leesbaar de prijs en de productomschrijving. De kaartjes zijn altijd up-to-date en in een oogopslag is zichtbaar of het om een Bonus of Prijsfavorieten gaat, of dat het Biologisch en/of Vegan is. Voor de medewerkers bieden de elektronische prijskaartjes ook gemak, daardoor gaat het tellen van de voorraad veel makkelijker en sneller.



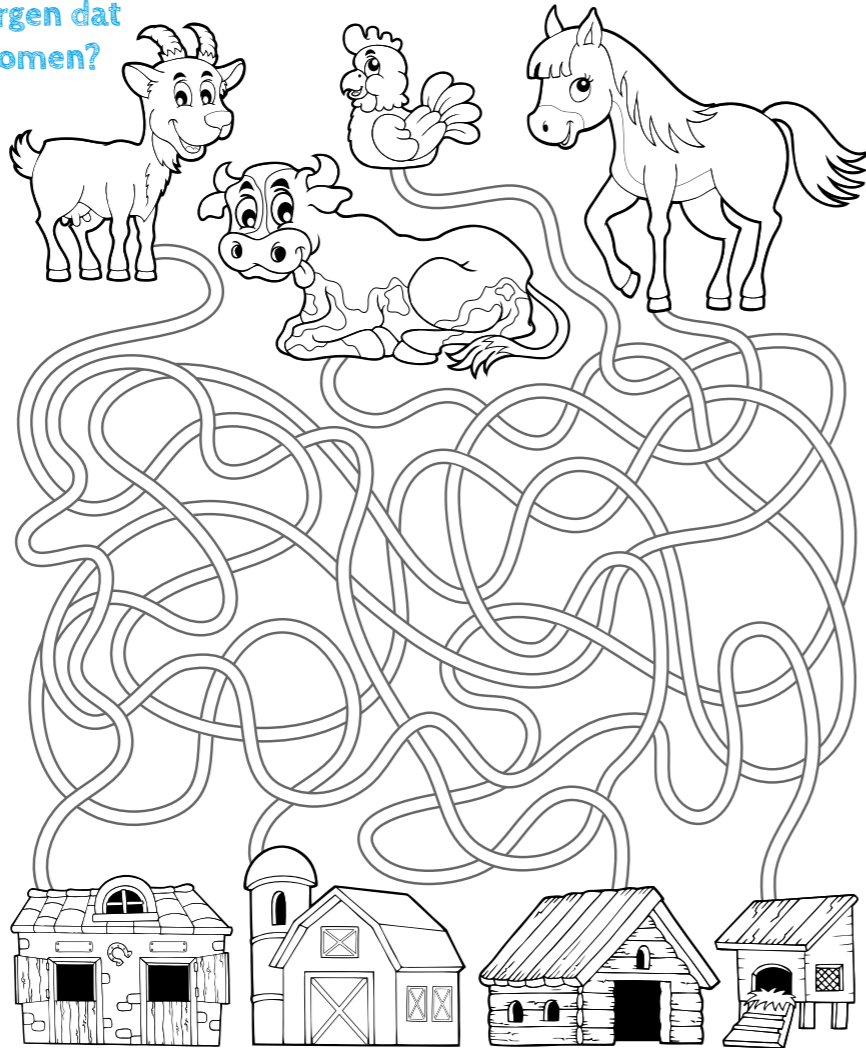
download de app



zoek de 10 verschillen



Oh nee! De dieren zijn de weg kwijt...
Kun jij zorgen dat ze thuis komen?



EIGENAARDIGE WEETJES

- Wist je dat een Nederlander ongeveer **192 eieren** per jaar eet?
- Wist je dat het ei van een struisvogel zo sterk is, dat hij het gewicht van een **volwassen mens** kan dragen?
- Wist je dat de kolibrie het **kleinste ei** legt, dat weegt maar 0,5 gram.

kleurplaat

Kleur deze kleurplaat zo mooi mogelijk in, lever 'm in bij de Klantenservice van Albert Heijn Achterberg vóór 1 januari 2023 en maak kans op 2 minuten gratis winkelen!

Deelname t/m 8 jaar.



rekenvitamines!

$$\text{3 strawberries} + \text{3 strawberries} + \text{3 strawberries} = \square$$

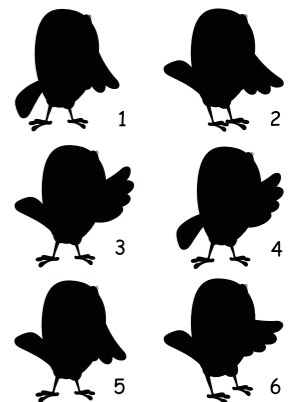
$$\text{2 pears} + \text{1 strawberry} + \text{2 pears} = \square$$

$$\text{1 grape} + \text{1 strawberry} + \text{1 pear} = \square$$

$$\text{1 pear} - \text{1 strawberry} + \text{1 grape} = \square$$

$\text{1 pear} = 3$
 $\text{1 strawberry} = 1$
 $\text{1 grape} = 5$

Zie jij welke schaduw bij deze blauwe vogel hoort?



Voor een goed advies

stap je
natuurlijk
binnen bij
Gall & Gall

De winkel in Steenberg is nog niet zo oud, maar Gall & Gall verkoopt al sinds 1884 drank. Op dat gebied is het ook de grootste specialist in Nederland met een enorme keus. Dat maakt het kiezen soms lastig. "Juist daarbij kunnen wij je helpen met goed advies. Dat vind ik ook erg leuk om te doen", vertelt H el ne Steijns van Gall & Gall Achterberg.

"De meesten die hier binnenstappen, komen voor iets gezelligs. Om een cadeau uit te zoeken of om iets lekkers te drinken te vinden. Dat zorgt voor een leuke sfeer", stelt H el ne die al sinds 2017 verbonden is aan deze Gall & Gall. "Het verveelt nooit, dat komt ook omdat ik hier nooit uitgeleerd raak. Er komen telkens nieuwe dranken of drankmerken bij, of wij krijgen als team van een leverancier een proeverij of masterclass waardoor we dat product nog beter leren kennen. Maar ook door de vragen van de klanten leer ik veel."

Het meedenken met de klant ervaart H el ne als het leuke van haar vak. "Ons assortiment is zo groot. Daarom probeer ik door vragen te stellen, uit te vinden waarnaar iemand op zoek is, wat diegene lekker vindt. Gelukkig hebben we ook de website van Gall & Gall die ons helpt, want ik ken niet ons hele assortiment uit mijn hoofd", zegt ze lachend.

Streekproducten

Lopend door de winkel kom je allerlei dranken tegen die zijn gemaakt in de regio. Zoals La Bascule en Dutch Fox, bieren uit Steenberg. Of advocaat van Eibaar uit Den Bommel. "Met ons team zijn we naar wijndomein Landgoed Heenwerf geweest voor een proeverij. Daar maken ze onder meer de mousserende wijn Cuv e Alliance. Ik vind het heel bijzonder dat we mousserende wijn uit Brabant hebben die ook nog van zo'n goede kwaliteit is. Zo heb je de klant toch een leuk verhaal te vertellen bij een wijn."



Gall & Gall sinds 1884

De stoere dame, Maria Gall, opende in 1884 haar slijterij. Na het overlijden van haar echtgenoot zocht ze een manier om geld te verdienen om rond te kunnen komen. Dus besloot zij haar eigen slijterij – wijnhandel te beginnen: Firma Wed. H.J.T. Gall. Deze winkel was te vinden in Amsterdam aan de Ferdinand Bolstraat. Het motto van Maria Gall luidde: 'Geen order te groot, geen order te klein, geen order te ver', want voor haar stonden de klanten centraal. In 1920 overlijdt Maria Gall. Dan nemen haar

twee zonen de winkels over en voegen naar Engels voorbeeld een tweede Gall toe en is de naam zoals we deze vandaag nog kennen: Gall & Gall. Sinds 1989 is Gall & Gall onderdeel van het Ahold-concern. De naam bleef en ging ook gelden voor winkels van Alberto, Impodra, Aguilar en Klerks, waarmee Gall & Gall met 600 winkels in Nederland marktleider is.

Het logo van Gall & Gall verwijst nog naar de sterke roots: sinds 1884. Vertrouwd en herkenbaar in het straatbeeld.

Maak de lekkerste cocktails zelf

Kir Royal

De Kir Royal, een bruisende cocktail met Crème de cassis en Champagne, wordt traditioneel vaak gedronken met feestdagen.

Ingrediënten voor 1 cocktail

- 20 milliliter Crème de cassis
- 20 milliliter Champagne of Prosecco
- 1 kumquat (voor de garnering)

Dit heb je nodig

- barlepel
- barmaatje

Aan de slag

- 1 Deze bruisende cocktail maak je in een champagneglas. Schenk hierin met een barmaatje 20 milliliter Crème de cassis. Hierna vul je het glas geleidelijk met Champagne of Prosecco.
- 2 Even roeren met een barlepel, zodat de cocktail goed mengt.
- 3 Garneren met een kumquat aan het glas. (bron cocktailicious.nl)

Old Fashioned Cocktail

Een Old Fashioned is een stijlvolle cocktail om elegant aan te nippen. Niks ouderwets aan, wel volwassen. Deze cocktail is namelijk bijna alleen maar bourbon. Vind je de cocktail te sterk? Voeg dan een beetje water toe om het iets te verdunnen.

Ingrediënten voor 1 cocktail

- 60 milliliter bourbon
- 10 milliliter suikersiroop
- 3 tot 5 druppels Angostura Bitters
- Sinaasappelschil
- IJs

Dit heb je nodig

- short tumbler glas

Aan de slag

- 1 Doe de suikersiroop in het glas. Voeg de Angostura Bitters en de bourbon toe.
- 2 Roer met 2 à 3 ijsblokjes door totdat je cocktail koud is. Knijp de sinaasappelschil uit boven je glas en garner het glas met de schil.

Alcoholvrije variant

Vervang de bourbon door Lyre's American Malt en de Angostura Bitters door een goede lepel sap van een potje augurken. Klinkt gek, maar geeft het echt meer kick.

Neem een doorzichtig Tumblerglas met rechte zijanten en een dikke bodem. Een echte klassieker gaat in een glas zonder motief.

Welke whisky gebruik je?

De Old Fashioned kun je maken met een ouderwetse Schotse, Japanse of zelfs Indiase whisky. Aanrader is om rye of bourbon te gebruiken. Deze 2 soorten brengen de Old Fashioned helemaal tot zijn recht. Bourbon whisky geeft de Old Fashioned een zoetere smaak. Houd je van een wat scherpere cocktail? Gebruik dan een rye whiskey. (bron gall.nl)

FAVORIETEN VOOR DE WINTERMAANDEN

Chocolademelk met Licor 43 chocolat
~of~
Baileys met caramel/zeezout

Old Fashioned

COLOFON

Steengoedt is een eenmalige uitgave.

Uitgever

Martin Achterberg
Albert Heijn Achterberg

Artdirection en vormgeving

Karin van Zanten
Kaat Concept en Creatie

Fotografie en film

Anke Bot
Anke Bot fotografie

Tekst en eindredactie

Gitte Peeters
Gitte Peeters Producties

Druk

Xebius Mediagroep
Copyright ©2022

Rechten

Niets uit deze uitgave mag op welke wijze dan ook worden veelevoudigd of openbaar worden gemaakt zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.



 / Albert Heijn Achterberg  / Albert Heijn Achterberg

Lindenburghlaan 1, 4651 TM Steenberg
0167 563 160 | info@albertheijnachterberg.nl
albertheijnachterberg.nl

Gall & Gall
SINDS 1884



Achterberg