

WIJ STELLEN ONS GRAAG AAN U VOOR



Gerard van Bourgondiën;

Ik ben Gerard, Keurslager en eigenaar van Keurslagerij Gerard van Bourgondiën. De slogan “Verstand van lekker Vlees” is mij op het lijf geschreven. Ik ben er trots op om Keurslager te zijn en ik draag daarbij alle Keurslager-principes zoals bewuste vleeskeuze, vakmanschap, hoge servicegraad en een ruim assortiment graag met verve uit. Mijn winkel beschouw ik als mijn tweede huiskamer. Ik wil dat mijn medewerkers en klanten zich er net zo thuis voelen als ik.

Donna van Bourgondiën:

Ik ben Donna en ik ben op mijn 15e in de Keurslagerij van mijn vader komen werken als zaterdagmedewerkster. Naast mijn studie Communicatie werkte ik nog steeds geregeld in de slagerij. Mijn passie voor lekker eten en drinken groeide en ik besepte dat ik net zoveel kennis in het vak wil opdoen als mijn vader. Momenteel volg ik het SVO (Slagers Vakonderwijs) en word ik daarnaast door mijn vader in de praktijk opgeleid. Misschien dat ik het bedrijf ooit wel zou willen overnemen, maar voorlopig heb ik mijn handen vol aan mijn tweeling. Ik vind het leuk om lekkere specials en maaltijden te bedenken en te maken. Ook de bedrijfsmatige kant van het vak spreekt mij erg aan. Het belangrijkste vind ik dat onze consumenten met een lach en een tevreden gevoel de winkel verlaten en om dezelfde reden graag weer terugkomen. Wat ik het lekkerst vind? Een botermalse rib-eye.

Daniëlle:

Ik ben Daniëlle en sinds 2013 werkzaam bij Keurslagerij van Bourgondiën. Wat ik fijn vind aan dit bedrijf is dat er veel waarde wordt gehecht aan duurzaamheid en aan het welzijn van het dier, de samenwerking met collega's en het contact met de klant. Het tot in de puntjes verzorgen van de gesneden vleeswaren en het maken van de Spaanse tapasplankjes zijn voor mij de leukste facetten binnen het bedrijf. Het lekkerst vind ik onze buitenlandse vleeswaren, zoals Don Romeo parham, salami di Parma, Sopresa e.d.

Sophie:

Ik ben Sophie en ik werk ruim twee jaar bij Gerard in de slagerij. Het leukst op de werkvloer vind ik het invullen van de maaltijdtoonbank. Het maken en opmaken van gerechten en salades en iedere week

nieuwe noviteiten maken en presenteren, maakt het vak voor mij echt leuk. Ik zie het als een uitdaging om de consumenten te laten kennismaken met nieuwe producten en ze de winkel te zien verlaten met een glimlach. Het lekkerst vind ik natuurlijk onze bekroonde filet Americain. Ik raad het iedereen aan om de winkel eens op zaterdag binnen te wandelen want dan pakken we altijd uit met lekkere hapjes, speciale vleeswaren, salades en bijzondere stukken vlees.

Demi:

Ik ben Demi en inmiddels 4 jaar werkzaam in het bedrijf. Ik ben als stagiaire gestart en ik heb mijn werkzaamheden vervolgens voortgezet als zaterdagmedewerkster. Toen vond ik het helpen van mensen nog het leukst. Inmiddels ben ik, een aantal jaren en een slagers medewerkersdiploma, verder en gaat mijn voorkeur uit naar het maken van salades. Het meest fijn vind ik de onderlinge gezellige sfeer en vooral het PROEVEN van producten, hii. Het lekkerst vind ik onze lasagne, maar eigenlijk is alles lekker.

Maxime:

Ik ben Maxime en werk al 8 jaar met veel plezier bij Gerard. Het leukst aan mijn werk vind ik dat ik er al mijn creativiteit in kwijt kan. Ik vind het leuk om producten mooi te presenteren in de toonbank en buffetten en borrelschalen samen te stellen. Het lekkerst vind ik onze echte authentieke Italiaanse vleeswaren... heerlijk bij een wijntje.

Lorenzo:

Ik ben Lorenzo en alweer 9 jaar werkzaam bij dit geweldige bedrijf. In al die jaren heb ik veel leuke dingen gedaan en meegemaakt, maar het leukst blijft het helpen en adviseren van de consument. Ik houd van lekker eten, maar het lekkerst blijft toch gewoon een malse pure biefstuk.

Noa:

Ik ben Noa en het leukst vind ik het om de salades netjes ten toon te stellen. Het lekkerst vind ik de zelfbedachte Kip-Americainsalade omdat het een lekkere smaak heeft die nooit vervelt. Het is nooit een straf om te werken omdat er altijd een gezellige werksfeer is.

Bas:

Ik ben Bas en naast het werken in een gezellig team en het contact met de klant maak ik met plezier allerhande producten in onze Keurslagerij. Ik ben dol op de pure & easy zuurkool die wij zelf maken, maar een sappige kogelbiefstuk vind ik ook heerlijk.

Cas:

Ik ben Cas en het leukst om te doen in de Keurslagerij vind ik het helpen van onze klanten. Ik vind het directe contact leuk en adviseer graag welk stukje vlees het best bij de wensen van de klant past. Ik vind het moeilijk om te zeggen wat ik het lekkerst bij ons vind, maar mijn uiteindelijke keuze zou dan gaan naar Thai Adventure en Kip-Americainsalade. Beide producten zijn onze eigen recepten en je vind ze ook nergens anders.

Daphne:

Ik ben Daphne en ik ben sinds 2018 werkzaam bij Gerard in de Keurslagerij. Op de zaterdagen sta ik achter de toonbank, met een super gezellig team om mij heen, ons heerlijke vlees te verkopen. Het leukst aan mijn werk vind ik klanten adviseren en een leuk praatje met hen te maken. Mijn persoonlijke favoriet is onze Tapasrollade, super lekker op een vers gebakken broodje.

Wessel:

Ik ben Wessel en ik zorg ervoor dat de grillworsten heerlijk worden gekruid en de burgers worden gestoken. Daarnaast pak ik andere voorkomende werkzaamheden aan. Het leukst vind ik het om in dit team te werken, want het is gezellig en we lachen veel. Het allerlekkerst vind ik onze grillworst.

Edith van Bourgondiën:

Mijn naam is Edith en ik ben de vrouw van Gerard. Binnen het bedrijf verzorg ik de administratie en voer ik hand- en spandiensten uit. Net als mijn man houd ik van innoveren op allerlei gebied binnen de slagerij en het bedenken van nieuwe producten. Mijn favoriete stukje vlees is de Carpaccio Misto.

Joren, Chris en Jordan:

Wij zijn Joren, Chris en Jordan en wij zorgen ervoor dat alles, van presentatiematerialen tot de zware machines, goed schoon wordt en blijft. Wij vinden de warme gekookte worst, die net uit de ketel komt, echt het lekkerst.

Keurslagerij van Bourgondiën Jubileumkrant



Voor u ligt onze jubileumkrant. Dit jaar vieren wij namelijk het feit dat Keurslagerij van Bourgondiën 25 jaar bestaat. Wij hebben deze speciale editie gemaakt, om u meer te vertellen over onze Keurslagerij.

Gerard van Bourgondiën



Dochter Donna & Gerard van Bourgondiën

EEN TERUGBLIK

Op 4 april 1994, opende Gerard de deuren van zijn Keurslagerij, waarin hij zich wilde onderscheiden, met een ruime keuze aan kwaliteitsvlees en bijzondere vlees- en eetspecialiteiten. In een overgenomen slagerij met wit en grijze tegeltjes, maar één vleestoonbank en 2 vaste medewerkers, begon Gerard aan zijn droom, om een modern en eerlijk bedrijf tot bloei te laten komen.

Nu, 25 jaar later, na diverse verbouwingen, een andere teamsamenstelling en de status van opa bereikt, is de passie voor het vak nog even groot als in 1994. De uitstraling van de slagerij, alsmede het assortiment, hebben een drastische verandering ondergaan. Zo

is de filosofie van Gerard: “het moet iedere dag een feest aan tafel zijn”. Dit is volgens Gerard alleen maar te bereiken door: verantwoord vlees, verrassende, vooral lekkere producten en een super servicebeleid. Inmiddels is ook dochter Donna, na een studie communicatie, geïnfecteerd met de passie voor vlees en volgt nu het 2e jaar van het slagersvakonderwijs.

Zo wordt niet alleen teruggekeken op 25 jaar Keurslager, maar wordt er ook gekeken naar de toekomst.



Keurslagerij van Bourgondiën

Muiderbos 170, Hoofddorp

Tel. 023-5637790

info@vanbourgondien.keurslager.nl, www.vleesenmeer.nl



Keurslager Gerard van Bourgondiën

VERANTWOORD GENIETEN VAN VLEES!

Echte slagers raken niet uitgepraat over hun vleeskwaliteit.

Bij Keurslagerij van Bourgondiën gaat het er achter de toonbank ook zo aan toe. Hij raakt niet uitgepraat over de kwaliteit van het vlees. En eerlijk is eerlijk, duurzaam vlees smaakt gewoon beter.

HOLLANDSE KLASSE EN BUITENLANDSE SPECIALITEITEN

Rundvlees kent vele verschillende kwaliteiten. Elk vleesconcept heeft zijn eigen specifieke kenmerken. Om die reden heeft Keurslagerij van Bourgondiën gekozen voor verschillende rundvlees labels. Daarom voeren we het kwalitatief hoogwaardige Roodbont en blonde Aquitaine vlees, uit de “Beef Best”-stallen. U kunt er op rekenen dat de Beef Best runderen een goed leven hebben gehad.

Als Keurslagerij nemen we geen genoegen met alléén dierenwelzijn. Dierenwelzijn zegt namelijk nog niets over de smaak. En dat is precies waar “Beef Best” zo sterk in is: mals vlees met een heerlijke smaak. Daarom is dit voor ons het beste stukje rundvlees: verantwoord, gezond en smaakvol. Naast Beef Best vullen wij het assortiment aan met Salentein rib-eyes uit Argentinië, Ierse sukades en Angus meat uit Noord Amerika.

KIPLEKKER

Ook ons Gildehoenconcept is gericht op dierenwelzijn. Dit Hubbard-ras heeft voor de kippen een normaal dag- en nachtritme. Ook hebben zij 24 uur per dag water en 100% plantaardig voer tot hun beschikking. Bovendien zijn deze kippen antibiotica vrij. Dit levert vitale, sterke en gezonde kippen op. Dit komt de smaak ten goede en dat proeft u.

LEKKER WROETEN EN SPELEN

Van uw slager mag u altijd iets meer verwachten en daarom hebben wij varkensvlees van het “Piétrain” varken. Deze staat bekend om zijn uitstekende vlees eigenschappen. Ons zogenaamde “Wroetvarken” heeft als eerste keten een beter leven ster van de dierenbescherming. De leefomstandigheden van de wroetstal helpen mee aan gezondere varkens. Dat er goed voer gebruikt wordt, proeft u terug in het vlees. Vlees met een laag vetgehalte en een fijne structuur.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

Als het gaat om bedrijfsvoering heeft Keurslagerij van Bourgondiën een aantal zorgvuldige keuzes gemaakt. Naast de keuze voor de boerderijen waar het dierenwelzijn hoog in het vaandel staat, gaat Keurslagerij van Bourgondiën verder dan dat. Zo komt de opbrengst van de plastic tasjes ten goede aan stichting Doe een Wens en wordt het verenigingsleven gesteund. Ook maakt Keurslagerij van Bourgondiën gebruik van groene energie en energiezuinige apparaten. Verder draagt hij veel zorg voor zijn medewerkers. Zij werken



niet alleen in een veilige werkomgeving, maar er is ook veel aandacht voor plezier.

KEURSLAGER CULINAIR PURE & EASY

Snel een maaltijd op tafel? Dat is niet zo moeilijk! U kunt er voor kiezen een kant-en-klaar maaltijd uit de supermarkt of een diepvriespizzazet in de oven te doen. Maar eet u dan écht lekker en bovenal: eet u dan gezond? Met onze maaltijden weten we zeker dat u een lekkere en ook verantwoorde maaltijd op tafel zet. En omdat wij al hebben gekookt, hoeft u de maaltijd alleen nog even op te warmen. Ons assortiment maaltijden wisselt constant en met het seizoen mee. Zo hebben we in de winter lekkere boerenkool stampot met onze bevroren rookworst en heerlijke erwtensoep. Als de



asperges er weer zijn, maken we een aspergeschotel. Ook erg lekker is onze maaltijd van de week. Onze medewerkers kunnen daar hun creatieve en innovatieve inbreng in kwijt. We hebben Hollandse maaltijden, Oosterse en alles wat er tussen zit! Ook zijn er maaltijdcomponenten zoals: Gebraden sudderlapjes, Oma's gehaktballen, saté enz. U kunt elke gewenste hoeveelheid bestellen! Wij kunnen het ook onder beschermde atmosfeer verpakken, zodat u de maaltijden minimaal 5 dagen top vers in de koelkast kunt bewaren. Ideaal voor mensen die weinig tijd hebben, slecht ter been zijn of wanneer je geen fan bent van vaak boodschappen doen.

VLEESWARENMEUBEL EN SALADES:

Er gaat toch niets boven een rijkelijk belegd broodje met vers gesneden vleeswaren, een heerlijk stukje worst of een knapperig toastje met een heerlijke salade bij de borrel. Een groot voordeel van veel vleeswaren en salades zelf maken, is dat we precies weten welke ingrediënten er in verwerkt worden. Zo worden er steeds weer saladevarianten bedacht en zijn de toppers binnen dit assortiment: Filet Americain, Limburgse Ei-bieslooksalade, Kip Americainsalade, Oosterse nachtsalade e.d. Naast het puur Hollands assortiment vleeswaren, zoals gekookte worst, Amsterdamse ossenworst, gebraden rosbief en de bekroonde tapasrollade en polder achterham, zijn er ook exclusieve buitenlandse vleeswaren. Een originele Spinata Romana, Sopresa, Panchetta, Parmaham Don Romeo 24 mnd rijping en andere salami's en gedroogde worstsoorten, sieren het vleeswaren assortiment.



DE PLANK, DE ETAGÈRE, HET KEURSLAGER PAN-IDEE

Wat is er leuker dan, wanneer je iets te vieren hebt, in goed gezelschap uitgebreid te genieten van lekkere drankjes en borrelhappen. Vaak zijn de drankjes goed geregeld maar door gebrek aan kwaliteit en de tijd valt de borrelhap vaak tegen. Enkel een zak chips en wat nootjes, dat is niet meer van deze tijd. De oplossing is leuker en dichterbij dan u denkt! Wel even vooraf bestellen.

HET KEURSLAGER PAN-IDEE:

Een bekend fenomeen is de warme hapjespan. Maar wist u ook dat wij pulled pork party's, Wok gourmetparty's en Oosterse buffetten, met deze zelfde pannen organiseren? De mogelijkheden zijn bij ons oneindig. Wij verzekeren u van 100% eigen keuken producten en een 100% lekker garantie.



DE ETAGÈRE:

De etagère is onze nieuwste vinding. Betreft het een lunch, high Tea of borrel moment, wij leveren uw etagère met onze heerlijkheden. De etagère krijgt u in bruikleen en de borden kunt u gemakkelijk in de koelkast kwijt. Verras uw gasten op een originele wijze! Aanrader...de Italiaanse borrel etagère.



DE PLANK:

Vol met lekkernijen! Plaats de plank midden op tafel en share! De plank krijgt u in bruikleen en is in verschillende lengtes verkrijgbaar en afhankelijk van de grootte van uw gezelschap. Samen met u maken wij graag een keuze uit ons ruime assortiment. Dus iedere “Plank” is uniek!

FEESTJE?

BARBECUE, BUFFETTEN EN CATERING

Heeft u iets te vieren, dan is ons team de meest geschikte partner om uw feest te laten slagen. Graag verrassen wij u en uw gasten met onze heerlijke en goed verzorgde producten. Bijna alles is mogelijk! Overleg bij ons in de winkel, dan brengen wij graag, een vrijblijvende, offerte voor u uit, waar de prijs-kwaliteitsverhouding een eerlijk uitgangspunt is.

Kijkt u ook eens in onze webshop en website voor voorbeelden buffetten en catering...

www.vleesenmeer.nl

BARBECUE
DE ULTIME BELEVING

