



Mark Blaauw

Kerstpuzzel



Na al het wild geraas van de zwarte Pieten is onze winkel inmiddels omgetoverd in gezellige Kerstfeer. Veel Kerstversiering, een verse Kerstboom bij de ingang, en op dinsdag 8 december een Kerstproefavond, met veel hapjes en drankjes. Op 8 december start ook onze Kerstpuzzelactie, een uitnodigende Kerstfilippine ligt op u te wachten bij de oranje actiebus. Misschien niet al te gemakkelijk, maar met wat hulp komt u er vast wel uit. Als u deze filippine, voorzien van de goede oplossing en uw persoonsgegevens uiterlijk 19 december bij ons in de oranje actiebus doet, maakt u kans op een Oudjaarspakket, met natuurlijk champagne (cremant de bourgogne), oliebol- en appelbeignetmix, glühwein, een flesje wijn en heerlijke hapjes om de avond mee door te komen. We geven 3 pakketten weg. Veel succes!

Etiquette a la Carte

“Respect hebben voor een ander, de sociale verkeersregels kennen en vooral jezelf zeker voelen”, het zijn allemaal redenen om meer te weten over ‘hoe hoort het nou eigenlijk?’ Yvonne van der Kroft en Anne-Marie van Leggelo hebben zich gespecialiseerd in de etiquette en geven trainingen a la carte. Hun bedrijf met deze naam bestaat nu 1,5 jaar en ze weten zeker dat ze aan een grote vraag voldoen. “Een kans om een goede eerste indruk te maken krijg je maar eenmaal!”

Door Iris Oostlander

Zowel Yvonne als Anne-Marie zijn niet alleen zeer representatief maar hebben ook gewerkt in functies waar etiquette nodig was. Anne-Marie mocht als purser voor een vliegtuigmaatschappij vele grootheden begeleiden naar hun verre bestemmingen. Yvonne heeft leerlingen van een hogeschool mogen bijbrengen waarom goede regels een noodzaak zijn in het bedrijfsleven. “Juiste omgangsvormen en stijl zijn onlosmakelijk verbonden met professionaliteit” zeggen ze dan ook stellig. “In deze tijden is het

voor mensen van belang dat ze zich onderscheiden” weet Yvonne “en dat begint al bij een sollicitatiegesprek. Sterker nog, als bij de brief of de e-mail!” Yvonne en Anne-Marie geven trainingen op maat om de puntjes op de i te zetten en zo vooral het zelfvertrouwen op te krikken. “Stel je voor dat je wordt gevraagd voor een belangrijk zakendiner. Dan is het toch echt fijn om te weten welke vork je voor wat gebruikt en hoe je het beste je glas vast kunt houden. Als je dat allemaal weet, kan je je volledig concentreren op het gesprek. Dat geeft zelfvertrouwen.”

Yvonne van der Kroft en Anne-Marie van Leggelo mogen gebruik maken van een prachtige bedrijfsruimte in het restaurant Niven in Rijswijk. De chefkok heeft onlangs een ster mogen ontvangen voor zijn uitstekende kookkunsten. “En als de opdrachtgever dat wenst, laten we daar meteen in de praktijk zien wat tafelmanieren zijn” lacht de charmante Anne-Marie. Haar al evenzo enthousiaste partner Yvonne vult aan: “De trainingen zijn bestemd voor particulieren maar ook (grote) groepen werknemers. Allemaal op maat. Op dit moment werken we regelmatig voor ministeries, gerenommeerde advocatenkantoren en sociëteiten. We geven zakelijke etiquettetrainingen en coachen bijvoorbeeld salesmanagers die internationaal gaan werken, 1 op 1. Vaak krijgen we de vraag van expats om ze de Nederlandse etiquette bij te brengen, iets wat we uiteraard met veel plezier doen.”

Ook kinderen zijn welkom bij de twee dames die alle facetten op het gebied van omgangsvormen, stijl en etiquette kennen. “Onze trainingen zijn helemaal anno 2010. Dit wil bijvoorbeeld zeggen dat we weten hoe met een mobiele telefoon om te gaan in een groter gezelschap.... “Het zijn de verkeersregels van het sociale leven die wij bij kunnen brengen. Allemaal op maat, a la carte. Maar eigenlijk draait het maar om één ding” besluit Yvonne “Goede omgangsvormen is respect hebben voor elkaar!”

Voor meer informatie kunt u bellen met Yvonne via 06 20732031 of Anne-Marie via 06 22516781 of een kijkje nemen op hun website: www.etiquettealacarte.nl



Yvonne van der Kroft en Anne-Marie van Leggelo hebben zich gespecialiseerd in de etiquette en geven trainingen a la carte. Foto: Karen Poelmann. Zie ook www.CaptureWhatYouLove.com

Uw kassabon is geld waard

Gooit u altijd uw bonnetjes weg meteen na aankoop? In december wordt er een leuke najaarsactie georganiseerd door de Winkeliersvereniging Wassenaar, waarmee de bonnetjes van pas kunnen komen.

ENVELOPPEN

Bij alle winkeliers die lid zijn van de Winkeliersvereniging Wassenaar, worden ter afsluiting van 2009 enveloppen uitgedeeld. In deze enveloppen kunt u uw bonnetjes stoppen (maximaal per 5 gebundeld) ter waarde van 5 euro of meer, verkregen bij een van de leden van de Winkeliersvereniging Wassenaar. De leden zijn herkenbaar aan een

raamposter. De enveloppen zijn deze week verkrijgbaar. Bij de volgende winkels kunt u uw enveloppe inleveren: Doeland van Veen; Stomerij Nico Pols; Marco's Modestoffen; Graafstal Optiek; Pearle Opticien; Theil Schoenenmode; The Giant; Keurslagerij Groeneveld; Bakker Niek Stijnman. Als u vijf kassabonnen inlevert, maakt u kans op 1 van de geweldige prijzen

die Winkeliersvereniging van Wassenaar aanbiedt. Één van deze fantastische prijzen is bijvoorbeeld 1 minuut gratis winkelen bij C1000. U kunt zo vaak meedoen als u wilt. Over de uitslag kan niet gecorrespondeerd worden en prijswinnaars worden persoonlijk op de hoogte gesteld. De actie gaat in op maandag 7 december en duurt tot en met woensdag 5 januari. *Tekst: pr.*

In de winkel van Mark

BANAANTJES MET IJS EN SINAASAPPELSAUS



Deze week hebben we een heerlijk nagerecht voor u uitgekozen. Niet al te moeilijk en ook lekker voor kinderen! Het recept is voor 4 personen en kost slechts 10 minuutjes. Voedingswaarde: 1240 kJ / 295 kCal, 4 g eiwit, 17 g vet, 32 g koolhydraten.

Ingrediënten: 25 g boter; 4 x Mini Banaanjes, gepeld en in de lengte gehalveerd of 2 gewone bananen; 1 x Scharrelei; 6 el geraspte kokos; 0,5 dl versgeperst sinaasappelsap; 4 el C1000 extra sinaasappelmarmelade; 4 bol(len) C1000 Roomijs vanille.

Bereidingswijze: Wentel de banaanjes door het ei en vervolgens door de kokos; Smelt de boter en bak de banaanjes rondom lichtbruin.; Roer het sinaasappelsap met de marmelade door elkaar en verwarm de saus in een klein pannetje.; Serveer de kokosbananen met het ijs en de saus.

Eet smakelijk!

Kerstinstuif bij Brama Poelier



Weet u nog niet wat u gaat eten met de Kerst? Dan is dit uw kans! Brama Poelier organiseert een Kerstinstuif op woensdag 16 december van 19.30 tot 22.00 uur. U kunt dan terecht bij de ambachtelijke poelier aan de Luifelbaan 34 voor advies, recepten en heel veel voorbeelden van de meest lekkere gerechten die u ook nog kunt proeven! Zoals diverse soorten wild, sauzen, soepen, gerookte producten en patés. U kunt deze avond meteen uw kerstbestelling opgeven en om dat er deze avond geen winkelverkoop is, heeft het team alle tijd voor u!

Laat u inspireren door Brama Poelier en kom op woensdag 16 december van 19.30 tot 22.00 uur naar Brama Poelier aan de Luifelbaan 34. Voor een voorproefje kunt u nu alvast terecht op www.brama-poelier.nl. *Tekst: pr. Foto: René de Wit / DWK.*

Ondernemers in de dop op de WOP

Op woensdag 9 december vindt van 17.00 tot 18.30 uur al weer de laatste ‘Wassenaarse Ondernemers Praten’ (WOP) bijeenkomst van 2009 plaats in restaurant ‘De Tender’ aan het Valkenburg meer.

Op deze bijeenkomsten wisselen rond de 100 Wassenaarse ondernemers, gemeentebesturen en wethouders met elkaar van gedachten. Na een korte terugblik op het afgelopen ‘WOP seizoen’ door André van Herk, presenteren de jonge ondernemers van ‘Mr. E. Visits’ zich deze keer om 17.30 uur op originele wijze in Valkenburg.

MR. E. VISITS

Deze onderneming is opgericht door acht jongeren in de leeftijd van 18 tot 20 jaar om voor bedrijven, waaronder de horeca, Mystery Visits, Calls en Mails uit te voeren. Gezien de voorbereidingen belooft het een bijzondere presentatie te worden. Al ‘rappend’ zullen Tamer, Clemens en Timon de ondernemers informeren over de werkwijze van Mr. E. Visits. *Tekst: pr.*