

In de nieuwsbrief:

- Jaar van de Burgers.
- Verjaardagskaartje een succes.
- 2015 en pech voor de Roode Vos.
- * Actiefolders AnyTyme
- * Salades met Kerst
- * Klimmen tegen MS
- * Schnitselparadijs?
- * Dagbesteding de Roode Vos
- * Masterclass Burger & Salads
- * Kay Stevense naar Hilton Amsterdam
- * Leon Stevense Personal Training
- * Website www.de Roode Vos
- * Bestellingen per mail
- * Nieuwe smaak milkshake
- * Agenda

Zaterdag 16 januari

** Frites&Burgers **

Reserveren
vanaf 18.30 uur

Vrijdag 8 januari

2016 het jaar van de burgers

Januari 2003 stonden wij op het podium van de finale om de lekkerste hamburger van Nederland. Het resultaat was een 3^e plaats. Dit burgerrecept staat nog steeds op de kaart onder de naam Ollanda Campione. Toen is de toon al gezet voor een uitgebreide burgerkaart.

We hebben de recepturen van standaard burgerkaart veranderd en de burgers gemaakt van 100%

rundvlees, kwamen zij voorheen uit de frituur, nu worden ze bereid op de grill of bakplaat.

November 2015 was de introductie van de nieuwe burgerkaart van de Roode Vos genaamd: Goorsche Jongens!! Verse hamburgers uit eigen keuken. Runderhamburgers van lers rund en de Black Angus. De Kettle beef blijkt in de keuken geweldig te werken.

Een dry age burger die zo onvoorstelbaar mals is. We hebben weer een nieuwe uitdaging om recepturen te ontwikkelen. Op de Facebook pagina vertellen we u er alle nieuwtjes. Elke 2 maanden organiseren wij een thema avond met friet&burgers. Reserveer een keer om te beleven wat deze avond voor een succes maakt.

**Goorsche Jongens:
de nieuwe burgerkaart**



Actie verjaardagskaartje; succes

De leukste dag van het jaar is (vooral bij kinderen) de verjaardag. Wij vinden het gaaf om op uw verjaardag u te feliciteren (ongeacht uw leeftijd)! Vul het kaartje in en we zetten u op de gastenlijst. Naam adres en geboortedatum. Uw mailadres is natuurlijk onmisbaar voor het zenden van een berichtje. Op de grote dag krijgt u een cadeautje in de vorm van een kaartje voor een gratis frietje. Natuurlijk kan ook een gratis ijsje worden gehaald.

Wanneer u het komt halen is niet van belang uw cadeautje blijft gewoon geldig. Op vertoon van de mail (kan ook op de smartphone) gaan wij voor u bakken of tappen.

Natuurlijk zijn uw gegevens in goede handen. Wij gaan uiterst zorgzaam om met uw data en delen dit niet met derden.



Een gratis frietje of ijsje voor je verjaardag!!



Wij feliciteren u per mail

2015 en pech voor de Roode Vos



De nieuwe Carpigiani in volle glorie met moderne techniek een heerlijk luchtig en romig softijsje"

We kunnen niet spreken van een absoluut topjaar. Wel hebben we tevreden gasten en dat maakt ons blij en doet ons goed. De vernieuwing van onze wijk 't Gymink is voorbij en we zijn trots op zo'n mooie wijk in de omgeving van onze zaak. Dat er 200 woning minder zijn gebouwd merken we natuurlijk wel in de omzet maar vaste gasten zien we gelukkig wel terug komen al is het niet meer 1x per week.

Ook de herziening van de verkeersregels aan de Molenstraat merken we dat het rustiger is aan de iependijk. Minder verkeer en daardoor ook minder gasten. Gelukkig hebben we de zon regelmatig zien schijnen en dat heeft ons weer blij gemaakt. Fred is 4 weken uit de roulatie geweest en Angela heeft dat met trots gedragen en de dagelijkse werkzaamheden samen met het team weten op te lossen. Een compliment

naar Angela en het Team is op z'n plaats. **Chapeau!!** De vorige softijsmachine is met pensioen en er is een nieuwe aangeschaft. Een hele investering maar er komt een lekker ijsje uit en dat vinden wij belangrijk. Een echte Carpigiani met een automatische mix voor ook milkshakes. December begaf ook een koelunit van de keuken en is dus vervangen. Laat 2016 dus maar komen.

Actiefolders AnyTyme Nederland



Maandelijks worden er 3000 actie folders van AnyTyme in de Hof van Twente verspreid. Dit gaat samen met andere folders die verpakt zijn. Mocht u dit nog niet zijn opgemerkt kijk dan eens in de bundel met aanbiedingen. In de zaak zijn ook altijd folders te verkrijgen en/of in te zien. Aantrekkelijk zijn de aanbiedingen/kortingen op menu's en snacks maar de nieuwe recepturen zijn even zo aantrekkelijk.

Van de 100 AnyTyme collega's zijn er 10 ondernemers die zich bezighouden met de inhoud van de folder, bedenken van nieuwe creaties en regelen van aanbiedingen met fabrikanten. Stel deze menucommissie niet teleur en bestel of beter: proef de ideeën.

Om als eerste op de hoogte te zijn van de maandelijkse folder kunt u

zich aanmelden voor de AnyTyme nieuwsbrief op www.AnyTyme.nl Uw krijgt dan de maandelijkse folder in uw mailbox en kunt u hem makkelijk delen met familie en/of collega's wat vaak gebeurt. Zo bent u optimaal geïnformeerd over de laatste ontwikkelingen binnen de AnyTyme familie en kunt u uw voordeel eruit halen. Zowel in smaak als in de portemonnee



Salades met de kerst... Het was verrukkelijk!

Meloenen snijden, ham braden en koken, sausen maken, salades op smaak brengen sla wassen etc. etc. Dagen voor kerst zijn wij al druk met de voorbereidingen om zoveel als mogelijk vlekkeloos te laten verlopen. Bestellingen die na de reserveringen nog

binnen komen moeten ook worden ingepland. Nog even extra inkopen doen om de voorraad op peil te houden. Dan beginnen we met het opmaken van salades, blaadje voor blaadje en garnituur voor garnituur, we hebben er ook dit jaar weer veel aandacht aan besteed.

Dat hebben we gemerkt aan de reacties: "het was verrukkelijk" volgens de gasten. Met name de zalmzalade kreeg punten vanwege de versgerookte zalmvleugels die we hebben gebruikt.

>> graag gedaan!!

Fred gaat klimmen op de Mont Ventoux

We gaan op zaterdag 11 juni 2016 klimmen tegen MS. Natuurlijk doen wij dat voor onszelf en MS, maar zeker ook voor de landelijke uitstraling van AnyTyme. In 2014 hebben we de kale berg al eens beklommen voor hetzelfde doel. Tegen MS. Een perfect georganiseerde beklimming met het resultaat van €18000 die aan het MS fonds is betaald. Bij enkele AnyTyme collega's of in directe omgeving is deze ziekte geconstateerd en daarom vinden wij het belangrijk samen voor dit doel te kiezen en ervoor te strijden. Alle bedrijven in

Nederland geven hun medewerking hieraan al dan niet actief. Leveranciers en fabrikanten leveren een bijdrage. Zo blijkt maar weer dat samenwerking loont niet alleen in winstgevende zin. Fred is begin januari begonnen aan de dagelijkse trainingen om de berg te trotseren. Hij rijdt in het AnyTyme tenue dus als u hem tegen mocht komen....

Collega's die meegaan naar de Mont Ventoux:

- * AnyTyme An de Zijtak Nieuw Amsterdam
- * AnyTyme de Kombuis Urk

- * AnyTyme 't Vosje Heumen
- * AnyTyme Place to Be Emmeloord
- * AnyTyme de Horst Groesbeek
- * AnyTyme Snack&Dine Lelystad
- * AnyTyme 't Smulhoekje Heerlen
- * AnyTyme de Roode Vos Goor
- * AnyTyme formulemanager Apeldoorn



Is de serre een schnitzelparadijs?

Op onze Snack&Dine kaart staan verschillende gerechten en garnituren van schnitzels. De afbeeldingen zorgen voor duidelijkheid maar ook dat onze gasten er snel en makkelijk voor kiezen. De schnitzel van 200 gram wordt in de roomboter gebakken, ouderwets in de koekenpan en het garnituur wordt á la minute gemaakt. Vers en goed op smaak dat is ons motto. In keuken horen we vaak de schnitzel met garnituur uitvragen, reactie is dan ook; het lijkt wel een schnitzel paradijs. Ik heb ook nog vers gemarineerde kip hoor?

Wij vinden dat eten uit een keuken moet komen en niet alleen een vitrine n en bankwand. Frituren is in elke keuken de meest gebruikte kooktechniek en daar ontkomen wij ook niet aan. Dat geeft ook niets mits we het maar verantwoord doen. Frituren doen wij middels de "verantwoord Frituren" code die verteld dat we met vloeibaar frituurvet werken met zo min-mogelijk transvetzuren Deze vetten veroorzaken immers de gevreesde hart en vaatziekten.

Wanneer u het menu in de serre of aan de bar nuttigt

serveren wij huisgemaakte vers gebakken frites, u proeft direct het verschil! De schnitzelkaart is natuurlijk erg gewild bij onze gasten maar proef ook eens onze:

Huisgemaakte Saté Spare Ribs

Ook 's avonds maken wij de recepturen van onze broodjes kaart, heeft u terk in een broodje en uw tafelgenoot in een menu vraag dan om de broodjeskaart.

Wij willen er een groot paradijs van maken!!

"Ollanda Campione nu nog steeds het lekkerste Burgermenu compleet."





"Het gaat er niet om wat je bent, maar wij geven erom wie je bent."

De Roode Vos als dagbesteding

Dinsdag is de dag dat wij weer opengaan na een welverdiende rustdag. Maandag is de sluitingsdag. Wij gaan 's morgens opstarten en alles weer opmaken voor de komende drukke dagen. Hierbij krijgen wij hulp van Adrie. Een man met een beperking en woont in de woonzorg flat de Lindehof overzijde van

de Roode Vos. Een buurman zeg maar. Adrie werkt dagelijks bij de kinderboerderij het Kukelnest, bij Nienke zegt hij altijd. Nienke is een oud medewerkster van ons team. Adrie heeft altijd kok willen worden en vindt daarom het werk in en om de keuken heel erg leuk. Bij de Roode Vos zorgt hij voor het terras en

de omgeving daarvan, hij draagt zorg voor de afwas en maakt de koelingen schoon. Adrie is 43 jaar en iedereen in het dorp kent hem dat maakt het voor ons fijn om te zien dat hij het naar zijn zin heeft en dat willen wij ook zo houden. Gaaf dat je er op dinsdag bij bent man Top!

Masterclass Burgers & Salads

Maandag 25 januari vindt er een masterclass Burger&salads plaats in de keuken van de Roode Vos. Samen met Vincent Oud van AnyTyme Snack&Dine Lelystad zal Fred de presentatie en demonstratie verzorgen. Alle in Overijssel gevestigde AnyTyme

bedrijven met hun medewerkers zijn hierbij aanwezig. Naast een instructie om verse hamburgers te maken gaan zij ook zelf aan de slag en de burgers proeven. Alle AnyTyme bedrijven gaan verse burgers serveren of inpakken.



"De pulled burger, gaat deze op de kaart?"

"Voor ondernemers, door ondernemers"



"Het nieuwe Hilton Schiphol Airport Amsterdam 17 december j.l, geopend."

Kay Stevense, chef de partie Hilton Amsterdam

1 December j.l. is onze oudste zoon begonnen aan weer een nieuwe uitdaging. Tot voor kort werkte hij bij het IJsselhotel in Deventer en zijn woonplaats was Hengelo. Nu ligt de focus op een nieuwe job: Chef de Partie in het nieuwe Hilton bij Schiphol. Nieuwe keuken en nieuw gereedschap, modern en alle faciliteiten zijn aanwezig. Een brigade van 36 koks en 24 uur open.

Super dat ik deze kans krijg en neem volgens onze Kay. Verhuisd naar Haarlem en een motor aangeschaft voor woon-werkverkeer. Wat een veranderingen weer voor ons als ouders maar ook een gevoel van trots ontgaat ons niet. Wij wensen hem heel veel succes toe.

Bent u op Schiphol? Loop dan eens de lobby van het Hotel binnen, u zult verrast zijn.

"Kay in zijn nieuwe uitdaging."



Leon Stevense Personal Training

De jongste telg (24 jaar) van het gezin Stevense heeft de stap gezet naar zelfstandigheid. Per 1 september 2015 heeft hij een eigen trainingsplatform binnen Trifora Health-, Racket en wellnessclub te Enschede waar hij als instructeur werkt. Zijn gedrevenheid om 1 op 1 met mensen te trainen en hoog opgelegde doelen te bereiken is zijn lust en zijn leven, een droom is voor hem werkelijkheid geworden. In de afgelopen jaren heeft hij kennis en ervaring opgedaan om voor mensen een begeleidingsplan te maken.

Sinds juni 2015 is hij gecertificeerd NASM personal trainer.

Het ondernemen zit ook bij hem in het bloed en de creativiteit om mensen te laten trainen komt voort uit de jaren van judotraining en ervaringen.

Samen met Pa naar FC Twente gaan is wel wat minder geworden. Hij is woonachtig in Hengelo en daarom zien we hem regelmatig thuis.

Leon maakt gebruik van Goorse ondernemingen die hem ondersteunen met zijn activiteiten en daar zijn we ook trots op.

Veel succes Leon!!



www.leonstevense.nl



Fantastisch om samen doelen te bereiken!!

Website in onderhoud

De website van de Roode Vos is aan vervanging toe. Wij zijn erg druk om deze te vervangen en aan te passen aan de nieuwe vorm van presenteren. Het is tegenwoordig heel gewoon om een site te bezoeken op tablet of smartphone. Daar is een volledige aanpassing voor nodig en dat kost wat tijd maar we doen ons best. We gaan u op de hoogte stellen wanneer de site online gaat.

Onderwerpen als menukaarten en actie menu's worden daarop gepresenteerd.

Kijk straks ook een op de weet je dat pagina, daar vertellen we wat er zoal gaande is op de werkvloer van ons team leuke weetjes en grappige datjes.

Als u toch online de menukaarten wilt inzien kan dat via de site van www.AnyTyme.nl hier vindt u de menukaarten in pdf formaat en kunt u downloaden

Pagina's van de nieuwe site:

- * **Wie zijn wij**
- * **Menu en snackkaart**
- * **Kids pagina**
- * **Lunch en broodjeskaart**
- * **Ijs en Koffiekaart**
- * **Nieuws en events**
- * **Wist u dat**
- * **Vrienden van de Roode Vos**
- * **Maandelijks Folder**
- * **Recepten**

Heel actueel is natuurlijk onze Facebook pagina. Daar worden de dagelijkse nieuwtjes direct gepubliceerd. Like onze pagina en u bent op de hoogte!!



"Onze facebookpagina geeft dagelijkse nieuwtjes."



Anytyme cafetaria

De Roode Vos

Iependijk 53
7471 BG GOOR
Hof van Twente

TELEFOON:
(0547) 273246

E-MAIL:
info@deroodevos.nl



Anytyme deroodevos

Bezoek onze website!

Ga naar:
www.deroodevos.nl

Bestellingen per mail?

Voor bedrijven hebben wij een speciale mailbox ingesteld. :

bestellen@deroodevos.nl hier kunnen bestellingen worden vermeld die voor 10.30 uur moeten worden verzonden. Makkelijk als de zaak nog gesloten is en er een lunch besteld moet worden. Belangrijk is dat u een bevestiging van

ons afwacht met daarbij de afhaaltijden. Mocht er geen bevestiging komen neem dan telefonisch contact met ons op zodat wij alsnog de bestelling kunnen opnemen en klaarmaken.

Bestellingen per mail tijdens de spijstijden worden nog niet in

behandeling genomen.

De Roode Vos heeft tot op heden nog **geen** bezorgservice.



Nieuwe wintersmaak milkshake

Net als voorgaande jaren maken we ook dit jaar de Glühwein milkshake. Glühwein met een klein beetje rum extract.

Latte Macchiato
De koffie-mocca extract met slagroom..



**Glühwein
Latte Macchiato**



Agenda

16-01: Friet & Burgers
18-01: AnyTyme
Winter BBQ
De Ham
25-01: Masterclass Burgers
25-03: Goede Vrijdag
7 t/m 9 -02: Carnaval

27-03: 1^o Paasdag
28-03: 2^o Paasdag
27-04: Koningsdag
05-05: Hemelvaartsdag
08-05: Moederdag
15-05: 1^o Pinksterdag
16-05: 2^o Pinksterdag

11-06: Mont Ventoux
19-06: Vaderdag
23-06: Schoolfeest
24-06: Schoolfeest
25-06: Schoolfeest
26-06: Schoolfeest

Vrienden van de Roode Vos

LANDGOED | SILENTEIN

