

HORECA

MAGAZINE

#1

2018



GLENGOYNE
UNHURRIED SINCE
1833
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12 YEARS
NATURAL COLOUR
FROM TIME AND OAK CASKS ALONE
ROBBIE HUGHES
DISTILLERY MANAGER

HORECAVA 2018
SUCCESVOL

CARNAVALSTOUR 2018
HOOG BEZOEK

JAN SCHEUTEN
40 JAAR IN DIENST



6

8

9



GLENGOYNE

UNHURRIED SINCE

— 1833 —



10YO Single Malt Whisky

0,70 liter art.nr. 109061

De Glengoyne 10 years Single Malt is zoet in de neus, met aroma's van toffee en popcorn en heeft de smaak van groene appels, specerijen, mokka en met een hint van zoete drop en noten. De afdronk is zoet en moutig. De perfecte klassieker voor een ontmoeting met de Glengoyne range.

12YO Single Malt Whisky

0,70 liter art.nr. 109062

De 12yo is gerijpt op een mix van first-fill sherryvaten, refill sherryvaten en first-fill bourbon-okshoofden, hetgeen een primeur is voor de distilleerderij.

15YO Single Malt Whisky

0,70 liter art.nr. 109064

De Glengoyne 15yo is gerijpt op Bourbon- en sherryvaten. Je proeft noten, toffee, gezouten boter en hints van citroen. De aroma's van de granen brengen deze whisky naar een hoog niveau. De gerst voor deze whisky wordt gedroogd met warme lucht, niet met turf. Hierdoor ontstaat een volledig turfrook-vrije whisky. De afdronk is prachtig met eiken en mout.





FIREBALL

CINNAMON WHISKY

Tastes Like Heaven **BURNS LIKE HELL**

Een verdere introductie heeft deze whisky niet nodig. Voor diegene die het nog nooit hebben geproefd: stel je dan maar eens voor hoe het zou voelen om oog in oog te staan met een vuurspuwende draak die net een whiskyvat vol met pittige kaneel heeft gegeten.

0,70 liter art.nr. 109125



WKD

24x27,5cl.

Blue 4,0%

Passion 4,0%

art.nr. 199933

art.nr. 199935



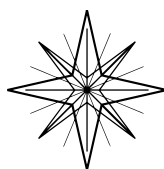
CONDESA DE LEGANZA

In 1999 begon Bodegas Faustino aan wat misschien wel hun meest ambitieuze project zal blijken te zijn, met de aankoop van een oud wijngoed in het noorden van La Mancha van 550 ha, in de buurt van Quintanar de la Orden. Dit deel van La Mancha, met glooiende wijngaarden, bezat reeds enige reputatie voor de kwaliteit van de wijnen. De eerste oogsten bewezen het gelijk van Faustino dat hier met een juiste aanpak voortreffelijke wijnen gemaakt kunnen worden.

0,75 liter

Rose Familia	art.nr. 785151
Tempranillo	art.nr. 770367
Verdejo	art.nr. 785084

Doosinhoud: 6 flessen per soort.



De druiven voor de wijnen die Phebus produceert, komen uit de beste gebieden in Mendoza en Patagonia (Alto Valle de Rio Negro). Daar zijn de omstandigheden ideaal voor de malbec en andere druivensoorten. Deze gebieden representeren het beste van het Argentijnse terroir.

0,75 liter

Malbec

art.nr. 785057

Chardonnay

art.nr. 785060

Cabernet Sauvignon

art.nr. 785063

Torrontes

art.nr. 785064

Syrah

art.nr. 785065

Malbec Rose

art.nr. 785069

PHEBUS



AGENDA



Bekijk voor de actuele beurzen
en proeverijen onze website
www.monnik-dranken.nl



HORECAONDERNEMERS OPGELET!

OVERGANGSREGELING SOCIALE HYGIËNE

Bij het aanvragen van een drank- en horecaverunning wordt er door de gemeente gebruik gemaakt van het SVH register. Uit dit register blijkt of een persoon voldoet aan de vereisten ten aanzien van de Sociale Hygiëne.

Veel ondernemers en leidinggevendenden komen erachter dat zij niet geregistreerd staan in dit register. Hierdoor kan de lopende exploitatie van bestaande bedrijven in gevaar komen, wanneer zij b.v. een vergunning willen wijzigen of een extra zaak willen openen. Medio 2015 is het bijschrijven in het Register aangescherpt. Op basis van deze aanscherping is de zogeheten lijst met Voorlopige bewijsstukken (een overzicht van diploma's die recht geven op een bijschrijving in het register) begin 2017 aangepast en zijn veel oude diploma's vervallen. Het gaat vooral om diploma's in bezit van mensen die lang in de branche werken als ondernemer of leidinggevende, maar niet geregistreerd staan.

Overgangsregeling tot 1 mei 2018

Voor medewerkers en ondernemers met een inmiddels oud diploma, biedt SVH de mogelijkheid om op basis van hun oude diploma het huidige SVH Diploma Sociale Hygiëne aan te vragen, zodat ze hiermee op de juiste wijze in het Register Sociale Hygiëne worden opgenomen. Hiervoor moeten de diploma's overhandigd worden, waarna de SVH bepaalt of een oud diploma recht geeft op het huidige SVH Diploma Sociale Hygiëne.

Welke oude diploma's komen in aanmerking?

Van een groot aantal diploma's heeft SVH onderzocht of deze in aanmerking komen voor een SVH Diploma Sociale Hygiëne. De SVH en de LEC-SVH hebben een actueel overzicht van bewijsstukken op hun website geplaatst.

Meer informatie?

Op de website www.shv.nl staat alle informatie, onder welke voorwaarden bepaalde oude diploma's in aanmerking komen en wat de procedure is. Wilt u deze procedure en/of andere aanvullende informatie ontvangen, stuur dan een email naar lec@shv.nl onder vermelding van overgangsregeling.



HORECAVA 2018: SUCCESSVOLLE AFTRAP NIEUWE JAAR VOOR DE MONNIK DRANKEN

Maandag 8 t/m donderdag 11 januari 2018 vond de 62ste editie van de Horecava -de grootste en meest toonaangevende horecavabeurs van Nederland- plaats.

De stand was dit jaar wederom opgesplitst in twee delen. Enerzijds de Club & Partydrinks en anderzijds een grote halfronde cocktailbar, waar onze premium spirits op fraaie wijze in de spotlight stonden.

Wel was de inrichting anders dan voorgaande jaren. De nieuwe, frisse uitstraling werd mede gecreëerd door een ander interieur en een ander design. Ook was de stand meer afgesloten, dit zorgde voor een intieme sfeer.

De cocktailbar werd bemand door Niels van Horssen, onze Sales Ambassador Horeca. Hieronder een overzicht van de longdrinks en cocktails die tijdens de Horecava werden geserveerd:



LONGDRINKS

Pravda Mule; Pravda Vodka, Angostura Bitters, Lime met Fever Tree Ginger Beer.

Gin & Tonic; Nordés Gin, Hayman's Gin of Filliers Dry Gin met Fever Tree Tonic.

Buffalo Trace & Ginger Ale; Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Bittermens Boston Bitters, Lime en Fever Tree Ginger Ale.

Paddy & Ginger Ale; Paddy Irish Whiskey, Angostura Bitters, Lime met Fever Tree Ginger Ale.

Tom Collins; Haymans Old Tom Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup, Bittermens Orange Cream Citrate met Fever Tree Soda.

Monte Royal; Amaro Montenegro, Fresh Orange met Fever Tree Tonic.

COCKTAILS

Monte Mezcal; Amaro Montenegro, Nuestra Soledad en Bittermens Xocolatl Mole Bitters.

Mint Julep; Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Mint en Soda.

Old Fashioned; El Dorado Rum 15 YO, Sugar Syrup en Bittermens Xocolatl Mole Bitters.

Sloe Negroni; Hayman's Sloe Gin, Campari & vermouth.

Dry Martini; Nordés Gin, Lemon & Lavender.

Dark & Stormy; El Dorado Rum 12 YO, Bittermens Elmakula Tiki Bitters, Lime en Fever Tree Ginger Beer.

Passion Fruit Caipirinha; Santo Grau Coronel Xavier Chaves, Lime en Passionfruit syrup.

Bloody Joseph; Rock Oyster Island Blended Malt Scotch Whisky, Big Tom Tomato Juice, Horse Radish, Tabasco, Salt & Pepper en Bittermens Orchid Celery Shrub.

Daarnaast waren Benjamin en Wilma van Santocci Limoncello & Dunetti Sambuca de gehele week aanwezig bij ons op de stand. Santocci Limoncello werd geserveerd met Fever Tree Light Tonic. Dunetti Sambuca werd puur geserveerd. Beide producten werden zeer positief ontvangen.



CLUB & PARTYDRINKS

Fireball Cinnamon Whisky werd groots uitgelicht middels een doek aan de andere zijde van stand;

Dutch Dynamite

Seaman's Shot

WKD (Blue & Passion Fruit)

Kleiner Feigling (Original, Bubble Gum & Apple Pie).

Dit jaar bezochten 66.444 personen de nationale horecavabeurs. Een stijging van 2% ten opzichte van 2017. Hierbij viel een opvallende groei te noteren bij nieuwe bezoekers. Wat op de stand van De Monnik Dranken opviel was dat het publiek steeds meer op zoek is naar producten met een verhaal, goede kwaliteit en een stukje heritage. In deze behoeften kan De Monnik Dranken dan ook perfect voorzien.



NIEUWJAARSBORREL 2018 VOOR PERSONEEL DE MONNIK DRANKEN



De jaarlijkse Nieuwjaarsborrel voor het personeel van De Monnik Dranken vond plaats op vrijdag 5 januari 2018 vanaf 16.30 uur, uiteraard in onze Monnikskap. Een groot aantal Monnik collega's gaf acte de présence. Er werd teruggeblikt op het afgelopen jaar door Hans Olde Monnikhof

middels zijn traditionele toespraak, waarbij natuurlijk allerlei gebeurtenissen en activiteiten van 2017 de revue passeerden. Voor De Monnik Dranken was 2017 vooral een jaar van een succesvolle stabilisatie en optimalisatie van de organisatie.

Uiteraard was er ook een vooruitblik naar de toekomst, waarbij marktontwikkelingen, doelstellingen, kansen en uitdagingen aan de orde kwamen. Ook kwam het 100-jarig bestaan van ons familiebedrijf in oktober a.s. aan de orde.

Namens het managementteam werden alle collega's hartelijk bedankt voor zijn of haar bijdrage in het afgelopen jaar. Voor ieders inzet, loyaliteit, enthousiasme en ieders inbreng tot een goede en collegiale sfeer, die mede bepalend is voor de unieke



bedrijfscultuur van De Monnik Dranken. Vervolgens konden alle aanwezigen volop genieten van een heerlijk buffet en uiteraard van de nodige drankjes. Ook deze keer was het een heel gezellig en informeel samenzijn dat om ca. 22.30 uur werd beëindigd. Wij danken onze actieve personeelsvereniging voor de uitstekende organisatie.



ONZE CHAUFFEURS ROB EN MARTIJN SUPER ENTHOUSIAST OVER NIEUWE TRUCK OPLEGGER COMBINATIES

Sinds een aantal maanden rijden onze chauffeurs Rob Wilke en Martijn Beute met een nieuwe truck oplegger combinatie, waarover beide collega's super enthousiast zijn. Na meer dan 15 jaren dienst te hebben gedaan hebben we 2 Daf CF 250 pk bakwagens ingeruild voor 2 Daf CF 330 pk trekkers met 2-assige Schmitz opleggers.

Beide Daf bakwagens hadden meer dan 850.000 km op de teller staan en werden ingezet voor onze landelijke distributie. De oplegger van Rob is voorzien van het artwork van Glengoyne, onze nieuwe whisky import specialiteit.

Martijn zijn oplegger is afgeleverd met het artwork van de Remarkable Regional Malts van Douglas Laing, waarbij Scallywag wordt geflankeerd door Big Peat en The Epicurean.

We wensen beide mannen uiteraard vele plezierige en veilige kilometers.



JAN BECKERS VERTELT OVER THE GAULDRONS LEGENDE OP TASTING BIJ DE MONNIK DRANKEN

Op donderdag 16 november 2017, vlak voor het International Whisky Festival in Den Haag, had Jan Beckers van Douglas Laing de tijd gevonden om een dag eerder naar Nederland te komen voor een mini tour. Samen met accountmanager Isabelle Barnhoorn bezocht hij overdag meerdere slijters in Utrecht en Flevoland om daar de kennis over de Remarkable Regional Malts te vergroten. Daarbij kwamen alle Schotse whiskyregio's aan bod, inclusief de nieuwste in de serie; The Gauldrons, afkomstig van het schiereiland Campbeltown.

The Gauldrons

Letterlijk vertaald betekent The Gauldrons; 'baai van de stormen'. In deze roemruchte donkere stormachtige baai begint de legende van King Robert the Bruce:

Meerdere pogingen van Robert the Bruce om Schotland te bevrijden van de Engelsen waren op niets uitgelopen. Na weer een nederlaag werd koning Robert verbannen naar Rathlin Island. Het zag er slecht voor hem uit. Kon hij het opbrengen om nog verder te strijden? In het dak van zijn grot zag Robert een klein spinnetje dat steeds tevergeefs probeerde om een web te maken. De spin

gaf niet op en na talloze pogingen slaagde de spin alsnog. Het doorzettingsvermogen van de spin inspireerde Robert the Bruce en leidde uiteindelijk tot de onafhankelijkheid van Schotland. Deze oude legende komt terug op de verpakking van The Gauldrons door de afbeelding van de spin en het web. The Gauldrons wordt geproduceerd in zeer kleine en genummerde partijen en gebotteld met 46,1% ABV.

Tasting Monnikskap

s' Avonds stond er een last-minute personeelstraining op het programma. Onder andere de binnendienst, inkoop en marketing maakten gretig gebruik van deze kans om de whiskykennis te vergroten. Met een groep van 20 personen werd er eerst genoten van een warm buffet met heerlijke oer-Hollandse kost om vervolgens te luisteren naar Jan zijn geanimeerde verhaal.



BEZOEK HOOGHEDEN BIJ DE MONNIK DRANKEN & CARNAVALSTOUR 2018



Vrijdag 9 februari 2018 heeft Stadsprins Han, samen met zijn Sik Boudewijn, een bezoek gebracht aan ons bedrijf. Elk jaar op de vrijdagmiddag voor het carnavalsweekend, komen de Hoogheden met groot gevolg van OCV de Kadolstermennekes een bezoek brengen aan De Monnik Dranken.

Ze werden weer prima muzikaal begeleid door hun hofkapel "De Ol'n'zelse Köpperbloazers". Van De Monnik Dranken waren Hans Olde Monnikhof, Luuk Olde monnikhof, Bastian Nijhuis en René Seiger aanwezig. Van Grolsch, Ruby Marsch en Wilbert Lindeboom. Het waren wederom weer een paar gezellige uurtjes met deze mooie vereniging waar we samen met Grolsch een van de sponsors van zijn.

Op Rosenmontag 12 februari 2018 hebben we voor de 18e keer, onze inmiddels alom bekende en gewaardeerde Grolsch – De Monnik Carnavalstour gehouden. Het gezelschap bestond dit jaar uit Ruby Marsch, Wilbert Lindeboom, Eefje Ruiter, Eddy Nobbenhuis, Frank

Nijenbrink, Anke Klumpers, Maurice Geerdink, Leon Schepers, Lisette de Jongh, Erwin Dijkstra en onze nieuweling Mike Stoffers (allen van Grolsch) samen met Luuk Olde Monnikhof, Hans Olde Monnikhof, Bastian Nijhuis en René Seiger (van De Monnik Dranken). Ook dit jaar werden we weer vakkundig en muzikaal bijgestaan door 12 dames en voor de verandering dit jaar één heer, van Dameskapel Slipgevaar uit Ootmarsum. 's Morgens om 10.15 uur verzamelden alle genodigden zich bij Hotel 't Landhuis, alwaar er broodjes, koffie en thee genuttigd werden om een goede bodem te leggen voor de rest van de dag. Hans Olde Monnikhof heeft de gasten welkom geheten en de twee nieuwe personen even aan de groep voorgesteld. Daarna nam Jos Oolderink van Hotel 't Landhuis kort het woord en kreeg eenieder een onderscheiding van de Hoogheden, van de hier residentie houdende C.V. "De Markloawen".

Ook dit jaar hebben we weer 12 horecarelaties van ons bezocht, in de omgeving van Oldenzaal. Bij elke bezochte horecagelegenheid werd een speciale "carnavals-pul" uitgereikt aan de ondernemer. We kregen weer vele enthousiaste reacties op onze bezoeken en het prima muzikale optreden van onze kapel Slipgevaar. Collega Bastian was ook dit jaar onze bottelier. Een hele zware taak die hij elk jaar uitstekend vervuld.

Het was weer een mooie en zinvolle Carnavalstour, waar we met ons allen, met heel veel plezier op terug kijken.



JAN SCHEUTEN 40 JAAR BIJ DE MONNIK DRANKEN



Donderdag 8 februari 2018 was de dag dat Jan Scheuten 40 jaar werkzaam was bij De Monnik. In verband met carnaval hebben we de feestavond ter gelegenheid van dit 40-jarig jubileum gehouden op zaterdag 17 februari jl. Vele Monnik collega's en aanhang waren vanaf 20.30 uur aanwezig om dit uitgebreid te vieren samen met jubilaris Jan, echtgenote Gea, hun (schoon) kinderen en goede vrienden.

Nadat de toen piepjonge Jan de Mavo had afgerond is hij een aantal jaren gaan werken als groenteman bij een Oldenzaalse supermarkt om vervolgens zijn militaire dienstplicht te vervullen bij het onderdeel AAT. Zijn functie was toen drietonnerchauffeur en dit was Jans eerste contact met vrachtwagens. Na zijn diensttijd is Jan nog 3 weken terug geweest bij deze supermarkt. Echter had het vrachtwagenvirus hem goed te pakken. Bij De Monnik Dranken was er een vacature voor vrachtwagenchauffeur en toen Jan als 21-jarige jongeman op een goede maandag op sollicitatiegesprek kwam, kon hij meteen een dag later op "de lange rit" beginnen richting Noord-Nederland. Hij werd direct voor de leeuwen gegoid, maar wist zich vanaf dag 1 prima te redden.

Vandaag de dag is de opleiding tot chauffeur wel iets uitgebreider en zelfs Jan ontkomt met zijn 40 jaar ervaring niet aan de, bij chauffeurs niet altijd even populaire, nascholing van code 95. Wat de aard van zijn werkzaamheden betreft, hoeven we geen lang verhaal te houden. Die dinsdag 40 jaar geleden begon hij als "lange ritten chauffeur" en tot de dag van vandaag is Jan dat nog steeds. Jan is een echte vakman met een rustig en beheerst rijgedrag, maar kan zeker wel opschieten.

Tot dusver heeft hij ruim 3 miljoen km, hoegenaamd schadevrij, gereden op 7 verschillende vrachtauto's. Momenteel rijdt hij op een Daf trekker – 2-assige oplegger combinatie.

Natuurlijk door zijn vakmanschap als chauffeur, maar ook door zijn stiptheid en zijn rustige en vriendelijke persoonlijkheid is Jan een echte ambassadeur voor De Monnik Dranken bij onze klanten. In Nederland wist en weet hij echt overal de weg, ook toen er nog geen navigatie was.

Jan is altijd positief, rustig, collegiaal en door zijn manier van werken en zijn mooie en droge humor heeft hij veel respect bij zijn collega's en ook vaak de lachers op zijn hand. Kortom een betere Monnik chauffeur / ambassadeur kunnen we ons niet wensen. Jan mocht na een toespraak van Hans Olde Monnikhof, namens directie en MT, waarin hij bedankt en gefeliciteerd werd voor alles, de nieuwe allerhoogste onderscheiding, namelijk de handgemaakte bronzen Monnik met inscriptie in ontvangst nemen. Daarnaast was er de envelop met inhoud en uiteraard de bloemen voor Gea. Namens onze personeelsvereniging overhandigde Rick Breukers ook een cadeau.

Jan, proficiat met dit geweldige 40-jarig jubileum en nogmaals bedankt!



GROLSCH

Lentebok

4x6x30cl art.nr. 203008

Emballage: € 3,90

19,5 liter art.nr. 203009

Emballage: € 30,00

Puur Weizen

4x6x30cl art.nr. 202006

Emballage: € 3,90

19,5 liter art.nr. 203011

Emballage: € 30,00

Royale Weizen IPA

8x3x30cl art.nr. 202009

Emballage: € 3,90

19,5 liter art.nr. 203010

Emballage: € 30,00



DUNETTI SAMBUCA

Dunetti houdt vast aan de hoge kwaliteitseisen die worden gesteld aan een goede sambuca. De beste steranijs en overige, geheime, specerijen geven Dunetti de bijzonder plezierige smaak en afdrank.

In kleine batches gemaakt met de beste ingrediënten op natuurlijke basis (zonder toegevoegde geur-, kleur- en smaakstoffen). Met kritisch oog voor kwaliteit en detail. Van Dunetti kun je het hele jaar door genieten. Niet alleen als 'on-the-rocks' aperitief of als digestief op warme zomerdagen. Ook 's winters is de vloeiende en heerlijke smaak van Dunetti een belevenis bij een mooie kop espresso of goede koffie.

0,70 liter art.nr. 117325



COLOFON

Het Horeca Magazine is een uitgave van de Monnik Dranken en wordt verspreid onder onze directe horeca relaties. Het Horeca Magazine is ook te lezen op de site: www.monnik-dranken.nl

Redactie:

Diverse gastschrijvers
Irna Barelds
Gretha Kamies

Eindredactie:

Hans Olde Monnikhof

Horeca buitendienst:

René Seiger - 06 - 53 717 607
Bastian Nijhuis - 06 - 270 803 85

Ontwerp en vormgeving:

Hollands Schoon - www.hollandsschoon.nl

Opplage:

Het Horeca Magazine wordt 4 x per jaar uitgegeven in een oplage van 400 stuks.

Advertenties zijn geldig in de maanden zoals op de voorpagina vermeld, tenzij uitdrukkelijk anders aangegeven. Technische specificaties en omschrijvingen in deze publicatie vallen onder de verantwoordelijkheid van de respectievelijke producenten.

Specificaties kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht. Alle in deze publicatie genoemde merknamen of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke bedrijven. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend. De uitgever kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele fouten in foto, tekst of prijzen.



**DE MONNIK
DRANKEN** SINCE 1918

(h)eerlijk www.monnik-dranken.nl

De Monnik Dranken

Deventerstraat 6
7575 EM Oldenzaal - Holland
T + 31 (0)541 - 513 076
F + 31 (0)541 - 511 695
E info@monnik-dranken.nl
I www.monnik-dranken.nl



[www.twitter.com/monnikdranken](https://twitter.com/monnikdranken)



www.facebook.com/monnikdranken



www.youtube.com/monnikdranken

Santocci Limoncello bevat de drie kernwaarden van een goede limoncello:

- Onweerstaanbaar lekker
- Puur
- Traditie

Santocci's balans in smaak, afdronk en consistentie als ook de mooie kleur (zowel in gekoelde als ongekoelde staat), is wat deze limoncello zo bijzonder maakt.

Santocci limoncello bevat geen geur-, kleur- en smaakstoffen en wordt geleverd in een mooie robuuste transparante fles.

0,70 liter art.nr. 117321

SANTOCCI®

- LIMONCELLO -



SANTOCCI.IT