

Military 2011

Hét paarden-topsport evenement van Nederland vond dit jaar plaats van 6 tot 9 oktober. Wij hebben de catering verzorgd voor de stand van UWV Werkplein en de gemeente Enschede. De heer Schunselaar (gemeente Enschede) heeft Visschedijk als partner gekozen vanwege de nauwe samenwerking met de DCW. Het is mooi om te zien hoe medewerkers van de DCW samenwerken met medewerkers van Visschedijk. De heer Schunselaar geeft aan erg tevreden te zijn over het uiteindelijke resultaat. ‘Het geeft voldoening als je aan het einde van de dag kunt zeggen dat alles goed is verlopen.’ Ook de reacties van het publiek waren vol lof.



Onze inzet? 15 x 12 uur woeste arbeid, 300 mini broodjes rijkelijk belegd, 12 vaten bobbier, 40 liter warme chocolademelk met rum, 100 kg propaangas voor warmte, 300 sandwiches, 100 liter soep, 8 uur regen en....een voldaan gevoel!

Recept: Bosanski Ionac

Ingrediënten (voor 5 personen):

100 g tomatenpuree , 350 g uien, 350 g wortelen, 1 kg aardappelen , 150 g verse paprika, 100 g knoflook, 150 ml olie, 50 g zout, 2,5 kg rundvlees (zonder bot), 5 g gemalen peper, scheutje peper in korrels, laurierblad, paprikapoeder, 10 g groentespicerijen.

Doe in een grote aardewerkpan eerst een rij vlees, eroverheen een rij groenten en aardappelen, weer een rij vlees en afronden met een rij groenten en aardappelen. Giet bouillon over het gerecht en voeg kruiden/specerijen toe. Zet de pan op het vuur totdat het begint te



koken. Strooi over het gerecht paprikapoeder, verwarm het gerecht totdat het ‘borrelt’. Dek de pan af met een deksel, bedek de pan met extra aluminiumfolie en plaats in de oven. Laat het gerecht 2 tot 2 ½ uur stoven op 200 graden en

...Smullen maar!

‘PRIJATNO’

SMEOT

In september zijn we gestart bij SMEOT in Hengelo. SMEOT is een opleidingsinstituut voor de metaal- en elektrotechniek. We verzorgen er de catering en schoonmaak.

Medewerker uitgelicht... Jasminko Kurtagic

Jasminko is verantwoordelijk voor de planning en organisatie van een aantal Visschedijk Catering locaties. Oorspronkelijk komt hij uit Bosnië waar hij, na zijn studie aan het gymnasium, gewerkt heeft als chef van een groot warehouse. Jasminko is trots op wat hij daar heeft bereikt. Zijn leven heeft een ommekeer gekregen in 1993. Er heerste in Bosnië en Herzegovina oorlog waardoor hij uit zijn geboorteland moest vluchten. ‘Met mijn vrouw, kinderen en twee tassen werden we op de bus gezet. We hebben verder alles achter moeten laten.’ Jasminko is dankbaar dat hij nog in leven is. Er zijn in die tijd veel mensen gedood. De reis ging door Duitsland naar Nederland. ‘In Nederland zijn wij hartelijk ontvangen.’ Jasminko is direct gestart met het volgen van een taal cursus zodat hij op korte termijn aan het werk kon. En met succes! Jasminko heeft een fantastisch team om zich heen en beleeft veel plezier aan het werk! Zijn toekomstplannen? In Kroatië heeft hij een vakantiewoning die hij de afgelopen jaren zelf heeft opgeknapt.



In de lente en zomermaanden wil hij graag genieten met familieleden die gevlucht zijn naar diverse landen als Zweden en Australië. De winterperiode wil hij graag in Nederland blijven bij zijn kinderen en kleinkinderen. Voordat hij met pensioen gaat wil hij graag met veel plezier bij Visschedijk Catering blijven werken.