

# 10 jaar Albert & Aukje Courant

De Keurslager verhuist in haar jubileumjaar naar de Dellen 12

opening 3 juni

## Keurslagerij Albert & Aukje bestaat dit jaar 10 jaar

Dit jubileum wordt uiteraard gevierd! In deze krant blikken Albert en Aukje de Haan terug en ze vertellen met hun medewerkers over hun huidige Keurslagerij. Natuurlijk is er ook aandacht voor jubileumfeest dat samenvalt met de opening van de nieuwe winkel op 3 juni aanstaande. ■

## Hoe het begon

In augustus 2005 namen Albert (1982) Aukje (1979) de Haan de Keurslagerij van Geert & Geke Visser te Surhuisterveen over. Voor Albert een verrassende wending na zijn studie Technische Bedrijfskunde. Voor Aukje was de stap naar een eigen slagerij minder groot; ze had op dat moment al 10 ervaring in het slagersvak en is bovendien in het bezit van diverse vakdiploma's. De overname was een echte mijlpaal voor de jonge ondernemers. "Ik was maar wat trots toen op de gevel van de winkel aan De Kolk "Albert & Aukje, keurslager" prijkte" blikt Aukje terug.

### Verbouwen en verhuizen

Gelijk vanaf het begin zette Albert en Aukje hun schouders eronder, waardoor de slagerij in korte tijd goed liep. In de jaren daarna zorgden ze ervoor dat de slagerij up to date bleef: in 2007 werd de winkel verbouwd en in 2009 volgde de werkplaats. In 2011 onderging de winkel nog een restyling. Op woensdag 3 juni hebben Albert en Aukje weer alle reden op trots te zijn: dan openen ze de deuren van hun nieuwe Keurslagerij aan de Dellen 12 te Surhuisterveen. ■



## Prijzen

Dat Albert en Aukje kwaliteitsvlees, heerlijke vleeswaren en zelfgemaakte specialiteiten verkopen wordt bevestigd met de vele prijzen die ze in de loop van de jaren ontvingen. Vanaf 2005 nemen ze jaarlijks deel aan diverse vakwedstrijden. "Ik denk dat we alles bij elkaar wel zo'n 50 oorkondes hebben ontvangen voor onder andere onze spareribs, gehakt, droge worst, grillproducten en rookworst maar bijvoorbeeld ook voor hygiëne", aldus Albert. Aan die lijst kan worden toegevoegd:

- 2006 Klantvriendelijkste Winkel van Surhuisterveen
- 2012 Keurklasse Certificaat
- 2014 Slager met Ster: 1 Ster gehaald



Albert & Aukje, keurslager

Dellen 12, Surhuisterveen

Tel. 0512-363454

[www.albertenaukje.keurslager.nl](http://www.albertenaukje.keurslager.nl)

 Volg ons /AlbertenAukjeKeurslager

# Vleesspecialist met hart voor de wereld

Albert en Aukje maken bewuste keuzes. Ze hebben oog voor mens, dier en milieu omdat ze geloven in de kwaliteit van verantwoorde producten en een duurzame bedrijfsvoering.

## Porc D'Or varkensvlees

In de toonbank van Albert en Aukje vind je Porc D'Or varkensvlees. Dit varkensvlees heeft een unieke smaak en malsheid omdat het wordt geselecteerd op bevreemdheid. Er is constante aandacht voor het dierenwelzijn en de varkens krijgen gezonde voeding. Albert: "Met het kopen van dit varkensvlees draagt de klant ook een steentje bij aan het begrip 'duurzaamheid'."



## Keurklasse waarden



## Boerderijkip

De Boerderijkip is een Hollandse Scharrelkip met meer smaak en een beter leven. Boerderijkippen hebben meer ruimte om te leven. Het natuurlijke scharrelen wordt zoveel mogelijk gestimuleerd door balen stro en het strooien van extra graan tijdens controlerondes. "De Boerderijkip krijgt alleen antibiotica als hij echt ziek is en de dierenarts het noodzakelijk vindt" vertelt Aukje. "Dat komt echter niet vaak voor omdat de Boerderijkip een goede weerstand heeft en meer tijd krijgt om te herstellen. Daarom groeien de meeste Boerderijkippen antibioticavrij op."



## Boeuf D'Or rundvlees

Sinds dit jaar verkopen Albert en Aukje Boeuf D'Or rundvlees. Die keuze is gebaseerd op diverse factoren. Allereerst heeft het een bijzondere kwaliteit en een heerlijke volle smaak. Daarnaast staat Boeuf d'Or rundvlees voor welzijn voor de dieren en gezondheid voor de mens, dier en omgeving. Dat past helemaal bij de duurzaamheidsfilosofie van Keurslagerij Albert en Aukje.

Boeuf d'Or rundvlees hebben minimaal de laatste twaalf maanden van hun leven in Nederland doorgebracht. De rundvlees worden gevoerd met fijn kruidig hooi, granen, maïs, tarwe en gerst. Dat geeft Boeuf d'Or rundvlees zijn unieke smaak en malsheid.

## Keurklasse

Over Keurklasse zijn Albert en Aukje heel stellig. "Keurklasse is een overkoepelend keurmerk dat staat voor diverse aspecten die horen bij een duurzame slagerij en duurzaam ondernemen. Wij vinden het belangrijk dat we smaakvolle, ambachtelijke en gezonde producten uit de regio hebben. Maar ook het sociale aspect -zoals een eerlijke prijs voor de boer- en transparantie over afkomst spelen een rol. Net als dierenwelzijn en het milieu. Porc D'Or varkensvlees, Boerderijkip en Boeuf D'Or rundvlees voldoen aan al deze eisen."

Dat is nog niet alles: er worden ook bewuste keuzes gemaakt als het gaat om schoonmaakmiddelen en er wordt gekeken naar het energieverbruik, milieuvriendelijke verpakkingen en ga zo maar door.

# Maaltijdspecialist uit de regio

Keurslager Albert & Aukje heeft sinds 5 maart 2013 een gespecialiseerde keuken binnen de Keurslagerij, Meat & Meals genaamd. Hier worden kant-en-klare maaltijden vers bereid door de medewerkers. "Een lekkere en gezonde maaltijd is belangrijk en wij helpen klanten door deze maaltijden voor hen te bereiden."

## Diverse keukens en porties

Op de menukaart staan maaltijden in drie segmenten; Hollands, Oosters en Italiaans. Deze zijn verkrijgbaar in de porties klein (400 gram), middel (500 gram) en voor de grote eters is er bourgondisch (700 gram). Met de wisselende 'MealDeal' en 'SpecialMeal' zorgt het team ervoor dat klanten altijd iets nieuws kunnen proberen.

## Thuisbezorgen

De Meat & Meals maaltijden worden indien gewenst bezorgd. "We zagen dat er een grote behoefte was aan een bezorgservice, daarom bezorgen wij elke dag tussen 9.00 en 12.00 uur de maaltijden gekoeld bij de mensen thuis."

## Tafeltje dekje

Senioren kunnen bij Albert en Aukje terecht voor speciale SeniorenMeals. Er is zelfs een speciale menukaart waarop de bestelling kan worden ingevuld. Het opwarmadvies ontbreekt uiteraard niet.

dagvers gemak  
even opwarmen  
lekker gevarieerd  
zoals vroeger  
vitaminen gezond  
comfortabel  
hollandse pot



*Uit de keukens van uw Keurslagerij*  
stel zelf uw dagverse maaltijd samen

- kies portiegrootte
 

|              |               |                     |
|--------------|---------------|---------------------|
| 400 gram     | 500 gram      | 700 gram            |
| klein € 4,95 | middel € 5,95 | bourgondisch € 7,95 |
- kies een thema
 

|          |           |         |
|----------|-----------|---------|
| Hollands | Italiaans | Oosters |
|----------|-----------|---------|
- kijk in de toonbank en stel zelf uw combinatie samen
- compleet maken
 

|               |                   |                 |
|---------------|-------------------|-----------------|
| soep + € 1,75 | rauwkost + € 1,25 | toetje + € 1,00 |
|---------------|-------------------|-----------------|



# De BBQ-specialist van Surhuisterveen en omstreken

In de tien jaar dat Keurslagerij Albert & Aukje bestaat, hebben zij zich ontpopt als ware BBQ-specialist. De producten zijn vers, smakelijk, divers en uiteraard ambachtelijk bereid van het beste kwaliteitsvlees.

Bij Albert en Aukje kunnen klanten terecht voor het hele pakket: van losse lekkernijen tot samengestelde pakketten inclusief salades, sauzen, brood en kruidenboter en zelf borden en bestek. Zelfs het bezorgen van uw bestelling en het huren van een BBQ is geen probleem!



## “Buurt” BBQ Pakket

- Hamburger
- Gebraden kipfilet gemarineerd (topper 2015!)
- Thüringer braadworst
- Karbonade gekruid

Per persoon

**4<sup>75</sup>**

## “Puur” BBQ Pakket

- Feanster filetsteak
- Hamburger
- Provinciaals procureurlapje
- Kipshaslick
- Varkens- of kipsaté

Per persoon

**6<sup>25</sup>**

## “Albert & Aukje” BBQ Pakket

- Hamburger
- Kipfiletspies gebraden (topper 2015!)
- Bistro shaslick
- Sparerib (met goud bekroond!)
- Speklap gekruid
- Kip-ananasspies

Per persoon

**7<sup>95</sup>**

## “Populair” BBQ All-in pakket

- mogelijk vanaf 4 personen
- Gebraden kipfilet gemarineerd (topper 2015!)
  - Hamburger
  - Bistro shaslick
  - Thüringer braadworst
  - 200 gram salade per persoon
  - Stokbrood + kruidenboter
  - 3 soorten saus
  - Plastic bestek (mes+vork+pan)

Per persoon

**10<sup>25</sup>**

## “Keur” All-in pakket

- mogelijk vanaf 4 personen
- Varkenshaas XXL op stok
  - Hamburger
  - Provinciaals procureurlapje
  - Bistro shaslick
  - Speklap gemarineerd
  - 200 gram salade per persoon
  - Stokbrood + kruidenboter
  - 3 soorten saus
  - Plastic bestek (mes+vork+pan)

Per persoon

**11<sup>75</sup>**

## “BBQ van het Huis!” All-in pakket

- mogelijk vanaf 4 personen
- Kipfiletspies gebraden (topper 2015!)
  - Hamburger
  - Kip-ananasspies
  - Sparerib (met goud bekroond!)
  - Karbo gekruid
  - 200 gram salade per persoon
  - Stokbrood + kruidenboter
  - 3 soorten saus
  - Plastic bestek (mes+vork+pan)

Per persoon

**12<sup>75</sup>**

## “Puur de Luxe!”

- mogelijk vanaf 4 personen
- Varkenshaas XXL op stok
  - Kip-ananasspies
  - Bistro shaslick
  - Provinciaals procureurlapje
  - Sparerib (met goud bekroond!)
  - Gebraden kipfilet gemarineerd (topper 2015!)
  - 200 gram salade per persoon
  - Stokbrood + kruidenboter
  - 3 soorten saus
  - Plastic bestek (mes+vork+pan)

Per persoon

**13<sup>95</sup>**

## Voor de vegetariër

- Satéspies
- Hawai-rawwkostsalade
- Shaslick spies
- Komkommer-rawwkostsalade
- Groenteburger
- Fantasie-rawwkostsalade
- Hamburger
- Paste Mediterraansalade
- Schnitzel
- Pasta-pestosalade
- Javaanse Steak
- Vers fruitsalade

## Vers van de plaatselijke visboer

- Zalm-pangasiusspies
- Tilapia spies (met paprika)
- Zalm gemarineerd
- Panga gemarineerd

## Salades

- Huzaren p.p. 3,75
- Rundvlees p.p. 4,25
- Zalmsalade p.p. 4,50
- Russisch ei p.p. 4,25
- Hawai-rawwkostsalade p.p. 3,50
- Komkommer-rawwkost p.p. 3,50
- Rawwkostsalade van het huis p.p. 3,50

## Sauzen

- Oliehoorn fritessaus
- Oliehoorn curry-ketchup
- Zeisner curry
- Satésaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Piri-Pirisaus
- Smulsaus

## Gas barbecues en koekenpannen

Wij beschikken over diverse gasbarbecues in verschillende groottes. Tevens zijn wij in het bezit van enkele koekenpannen.

- Bij besteding boven € 150,- gratis gebruik van BBQ.
- BBQ huren is alleen mogelijk in combinatie met vlees (€ 20,- per BBQ)
- Voor het gas betaalt u € 7,50 per BBQ.
- Voor € 20,- maken we de BBQ voor u schoon.

Speciaal voor de jongsten onder ons hebben wij twee pakketjes samengesteld:

## “Donald Duck” Pakket

- Hamburger
- BBQ worst op stok
- Balletje spies

Per kind

**2<sup>95</sup>**

## “Dagobert Duck” Pakket

- Hamburger
- BBQ worst op stok
- Balletje spies
- Kinderspies

Per kind

**3<sup>95</sup>**

## BBQ Assortiment

Alles VERS en ambachtelijk bereid!

- Gebraden kipfilet gemarineerd (topper 2015!)
- Kipfiletspies gebraden (topper 2015!)
- Vinkenspies
- Mixed grillspies
- Kinderspies
- Globespies
- Vleesfakkel
- Kip-ananasspies
- Varkenshaslick (Bistro)
- Kipshaslick
- Hamburger
- Thüringer braadworst
- Mega Thüringer braadworst
- Saté, varken of kip
- BBQ karbonade gekruid
- Provinciaals procureurlapje
- Speklap gemarineerd
- Feanster filetsteak
- Spareribs (met GOUD bekroond!)
- Entrecote
- Kipdrumstick
- Lamskotelet



Diverse van onze Specials zijn ook geschikt voor de BBQ!



## De lekkerste droge worst van het Noorden

De lekkerste droge worst van het Noorden komt uit de worstmakerij van Albert en Aukje. Het geheim van de turfgerookte Friesche droge worst zit hem in het recept dat al ruim 60 jaar bekend is. De worst wordt op traditionele wijze gerookt op turf. Dat geeft de worst de unieke smaak waar Aukje en Albert trots op zijn.



De worst is een begrip in Surhuisterveen en omstreken en zo populair dat Keurslagerij Albert&Aukje met de 'dubbele turfgerookte droge worst' op diverse braderieën en de vrijmarkt op Koningdag staan. ■



## Betrokken bij Surhuisterveen

Als ondernemer van Surhuisterveen zijn Albert en Aukje niet alleen zakelijk maar ook sociaal erg betrokken bij het dorpsleven. Het verenigingsleven van Surhuisterveen en de omliggende dorpen dragen zij een warm hart toe. Dat uit zich in diverse sponsoractiviteiten en wederzijdse samenwerking met diverse (sport)verenigingen.

### Korfbalvereniging

Met Korfbalvereniging 'It Fean 58' wordt er tweemaal per jaar een gezamenlijke actie georganiseerd. De leden van de vereniging gaan in het voorjaar (dit jaar 28 augustus) en december langs de

deuren om droge worst c.q. rollade te verkopen. De opbrengst van deze actie is uiteraard voor de vereniging.

### Voetbalvereniging

Voetbalvereniging 'it Fean' maakt dankbaar gebruik van de overheerlijke snert van Keurslager Albert & Aukje. Om de verenigingskas te spekken gaan de voetballers jaarlijks langs de deur en wordt de winterkost in de voetbalkantine verkocht. Na een intensieve training of wedstrijd moet er immers goed worden gegeten! ■



## Samenwerking 'dé' Versspecialisten uit Surhuisterveen

Albert en Aukje zoeken regelmatig de samenwerking op met andere versspecialisten uit Surhuisterveen. Vishandel Rauwerda, Echte Bakker de Korenaar, De Echte Groenteman Wijnsma en Wijnhuis Machiel hebben allen met Albert en Aukje gemeen dat ze uitblijven in hun vakgebied.

### Gezamenlijke acties

Ze zetten hun heerlijke producten op de kaart door gezamenlijk actie te voeren. In de krant plaatsen ze gecombineerde advertenties en ze verspreiden folders. Zoals in 2013 toen klanten van elke specialist vier voordeelbonnen ontvingen.

### Vlees én vis

De samenwerking met Vishandel Rauwerda gaat nog iets verder. Albert en Aukje verkopen namelijk diverse specialiteiten van hun collega, zoals een visassortiment voor de barbecue en hapjesschalen met een combinatie van vis- en vleeshapjes. Het voordeel voor de klant? Vis en vlees op één adres bestellen en ophalen! ■



# Het team van Albert & Aukje

Albert en Aukje staan er niet alleen voor. Ze kunnen rekenen op een betrokken 'sterrenteam'. Alle medewerkers stellen zich graag voor.

### Vincent Bakker (20 jaar)

Hallo, ik ben Vincent Bakker en ik werk al 3 jaar als productiemedewerker bij Albert en Aukje. Ik maak diverse soorten worst, zoals droge worst, verse worst en grillworst. Maar ook de gehaktballen en slavinken zijn van mijn hand. Ik heb het erg naar mijn zin, niet in de laatste plaats omdat ik met zeer prettige collega's werk. Als team zorgen we er samen voor dat u fantastische producten mee naar huis krijgt. Waar Albert ons op en top scherp houdt zorgt Aukje voor een geweldige sfeer binnen het team. Waar Antje u altijd vriendelijk te woord staat, heeft Korrie het antwoord op alles. Waar Rianne meer werk kan verzetten dan niemand anders, kan Geppy een geweldig product voor u klaarmaken. De personeelsfeesjes zijn ook altijd zeer geslaagd. Al hangt er altijd wel een grimmige sfeer omdat we allemaal willen winnen met het karten en bowlen! Maar, "dat hoort er bij" en als uiteindelijk de winnaars en verliezers bekend zijn wordt er onder genot van een hapje en een drankje nog volop gefeest! Ik ga dan voldaan naar huis. Dit zijn mijn ervaringen over de werksfeer en de sfeer op de personeelsfeestjes en hoop u een keer te mogen verwelkomen op ons nieuwe adres.

### Antje Alma (22 jaar)

Ik woon in Augustinusga en werk al zes jaar met veel plezier bij Albert & Aukje. Eerst als weekendhulp en dat beviel zo goed dat ik de opleiding verkoopmedewerker bij het Slagers Vak Opleidingen (SVO) Groningen heb gevolgd en afgerond. Jaarlijks volgen we nog een aantal workshops om zo meer inspiratie en kennis op te doen. Het leukste vind ik het bereiden van maaltijden. We hebben elke week diverse soorten maaltijden uit de Hollandse, Italiaanse en Oosterse keuken. Voor ieder wat wils. Klanten helpen is ook iets wat ik leuk vind om te doen. De klant met een tevreden gevoel de deur uit laten gaan geeft een goed gevoel. In 2014 hebben we 1 Ster gehaald bij de landelijke slagerswedstrijd. Daar zijn we heel trots op! Elk jaar willen we verbeteren en samenwerken aan een steeds betere en completere Keurslagerij. De wedstrijd houdt je scherp en geeft een enorme drive om het steeds beter te doen. Tijdens werkbesprekingen en functioneringsgesprekken wordt alles weer op scherp gezet. Het is erg prettig dit regelmatig te doen zodat je weet

waar je aan kunt werken en je de gelegenheid krijgt om te zeggen wat je vindt.

Ook de leuke werksfeer met alle collega's vind ik super. Naast het werk wordt er geregeld een personeelsfeestje georganiseerd en hebben we het super leuk met z'n allen. Ik ben er trots op onderdeel te mogen zijn van dit mooie bedrijf!

### Rianne Teijema (27 jaar)

Ik woon in Drachten en werk sinds 2012 bij Albert en Aukje met heel veel plezier. Het werken in een slagerij is erg afwisselend, geen dag is hetzelfde. Het leukste vind ik het maken van mooie hapjesschalen, gourmetschotels, barbecueschalen of een mooie salade. Ook het helpen van klanten is leuk om te doen! Sinds kort bereiden we ook dagverse maaltijden wat ik ook erg in-

### Korrie Tuinstra Boersma (29 jaar)

In 2005 ben ik tegelijk met de opening van Albert & Aukje als een meisje van 19 jaar begonnen. Ik had daarvoor 2 jaar ervaring in het slagersvak. In de eerste jaren bij Albert & Aukje heb ik de SVO opleiding gedaan voor verkoopmedewerker en productiemedewerker. Beide opleidingen heb ik succesvol afgerond. De afgelopen jaren sta ik altijd open om workshops te volgen om zo steeds weer bij te leren en mezelf te ontwikkelen. Inmiddels werk ik 10 jaar bij deze prachtige Keurslagerij en ben ik getrouwd en heb een prachtige zoon en dochter. Gedurende jaren ben ik van full time naar part time werken gegaan. Klanten helpen, een mooi product maken en toonbankverzorging vind ik het leukst om te doen. We zijn pas tevreden als de klant met een goed gevoel naar huis gaat en thuis heerlijk geniet van onze lekkere

### Geppy Bekkema (45 jaar)

Ik woon in Surhuisterveen en ben inmiddels 29 jaar actief in het slagersvak, waarvan 10 jaar bij Albert & Aukje. Na jaren van eigenaar naar eigenaar ben ik nu vastgeroest in het prachtige centrum van Surhuisterveen bij een prachtig bedrijf. Het mooiste van het vak vind ik de afwisseling tussen de vele diverse werkzaamheden en de seizoenen met allemaal weer andere thema's met steeds weer andere productgroepen. Mijn favoriete seizoen zijn de kerstdagen, na 2 weken ploeteren geeft het altijd een erg voldaan gevoel dat de klanten weer heerlijk hebben kunnen genieten van onze overheerlijke specialiteiten. We hebben een creatief en leuk team dat er samen voor zorgt het beste uit onze winkel te halen. Natuurlijk zijn we het niet altijd met elkaar eens maar mede door de open communicatie en regelmatige werkoverleggen wijzen de

neuzen altijd dezelfde kant op. Tijdens de werkbesprekingen worden we op de hoogte gehouden van de gang van zaken en waar nodig wordt hier op bijgestuurd. Ik ben enorm trots dat ik deel mag uitmaken van deze enthousiaste groep mensen met enorme fanatieke ondernemers. Ik hoop jullie als klant snel te mogen begroeten in onze nieuwe winkel aan de Dellen 12 te Surhuisterveen.

### Minze de Haan (57 jaar)

Ik ben de vader van Albert. Sinds Albert en Aukje de slagerij zijn begonnen ben ik ook in het slagersvak gerold. Door de groei van het bedrijf werd er steeds vaker een beroep op mij gedaan. Naast mijn eigen werk (sonderder bij de Fugro) sprong ik bij waar ik kon. Door de toenemende



teressant vind. We proberen altijd met veel liefde een heerlijke maaltijd voor de klant te bereiden. We kiezen hierbij altijd voor vers en de hoogst mogelijke kwaliteit. Samen met mijn collega's proberen we alles uit "ons bedrijf" te halen! Wat vorig jaar dan ook bekroond werd met de vakwedstrijd "Slagerij met Ster!" Wij zijn daar natuurlijk ontzettend trots op en het geeft natuurlijk een fijn gevoel als het harde werken wordt gewaardeerd en beloond. Dit jaar doen we uiteraard weer mee en gaan we minimaal voor "2 sterren". We hebben een super leuk team waardoor de werksfeer erg prettig is. We weten precies wat we aan elkaar hebben en zijn bereid om voor elkaar te werken. Werkbesprekingen en functioneringsgesprekken spelen hierbij een belangrijke rol. Na werktijd iets gezelligs doen, daar zijn we dan ook altijd voor in!

producten. Om ons allemaal scherp te houden worden er regelmatig werkbesprekingen gehouden om de puntjes op de i te zetten. In 10 jaar tijd heb ik een hoop zien veranderen in het assortiment en hebben we de bewuste keuze gemaakt om alleen te kiezen voor vlees afkomstig van dieren die een goed leven hebben gehad. Ook hebben we leuke prijzen gewonnen. In ons tweede jaar werden we bekroond met Klantvriendelijkste winkel van Surhuisterveen en als hoogtepunt wonnen we vorig jaar "1 Ster" bij de landelijke slagerverkiezing Slager met Ster. Met een mooie verhuizing naar de Dellen in zicht kan ik met trots zeggen dat we met ons allen super goed bezig zijn en klaar zijn voor de toekomst!

drukte heb ik besloten om mijn eigen werk te combineren met het slagersvak. Zo ben ik veel samen met Albert in de productie aan het werk. Daarnaast ben ik een bekend gezicht op markten en braderieën met de verkoop van hun bekende worst. Ook mijn vrouw Geke springt bij waar ze kan. Ze zorgt veel voor de kleinkinderen Minze en Sjoukje en voor de inwendige mens. Met elkaar hebben we het mooi. We zijn super trots op Albert en Aukje dat ze hun dromen kunnen verwezenlijken door de bouw van een nieuw pand. Het pand is ontworpen door onze oudste zoon ing. Theo de Haan. Ook heeft Theo de hele bouwbegeleiding gedaan en wat is het mooi geworden! We zijn dan super trots op Theo en zijn vriendin Nanda. Wij wensen Albert en Aukje alle succes van de wereld met hun nieuwe zaak. We hopen dat we met elkaar in goede gezondheid nog lang met elkaar mogen samenwerken. ■

# Openings10daagse

Om het **10-jarig jubileum** te vieren hebben Albert&Aukje 10 dagen lang elke dag een speciale aanbieding. Hoe vaker u komt, hoe meer u profiteert!

**Woensdag 3 juni**

**Rundergehakt**  
per kilo **5<sup>95</sup>**

**HOH-gehakt**  
per kilo **4<sup>95</sup>**

- Eerste 100 betalende klanten krijgen **GRATIS** een droge worst
- Vanaf 11.00 uur diverse activiteiten en proeverij
- Activiteiten voor de kinderen

**Dinsdag 9 juni**

**Rundergehakt**  
per kilo **5<sup>95</sup>**

**HOH-gehakt**  
per kilo **4<sup>95</sup>**

**Nieuw: dinsdag gehaktdag!**

**Woensdag 10 juni**

**Specialiteitendag**  
maak kennis met onze overheerlijke specials!

**2 soorten kip- en 2 soorten varkensspecials**

4 voor **6<sup>50</sup>**

**Activiteiten voor de kinderen**

**Donderdag 4 juni**

**2 Dubbele turfgerookte droge worsten**

**5<sup>00</sup>**

**Vrijdag 5 juni**

**500 gram HOH-gehakt + 4 slavinken**

**5<sup>50</sup>**

**Zeeuws spek + grillworst + boeren leverworst**

**7<sup>50</sup>**

Heerlijke vleeswaren voor een vaste prijs

**Proeverij 1, 2, 3 vleeswaren**

**Donderdag 11 juni**

**Combikoopje**

**4 slavinken, 1 kilo HOH-gehakt en 4 verse worstjes**

**9<sup>95</sup>**

**Zaterdag 6 juni**

**2 Dubbele turfgerookte droge worsten**

**5<sup>00</sup>**

**Vrijdag 12 juni**

**Feanster met saus, grillworst en droge worst**

**8<sup>95</sup>**

**Maandag 8 juni**

**Verse worst**  
per kilo **4<sup>50</sup>**

**Grove verse worst**  
per kilo **4<sup>50</sup>**

**Zaterdag 13 juni**

**2 Dubbele turfgerookte droge worsten**

**5<sup>00</sup>**

## Prijsvraag: Hoeveel jaar ervaring heeft het 'Albert & Aukje team' gezamenlijk?

Inleveren voor zaterdag 13 juni  
1e prijs een BBQ  
2e prijs een gourmetschotel voor 4 personen  
3e prijs rollade naar keuze van 1500 gram

### Kleurplaatactie

Kinderen tot 10 jaar kunnen meedoen aan de kleuractie. Er ligt een kleurplaat klaar in de winkel. Kleur deze zo mooi mogelijk in en lever hem uiterlijk 13 juni in in de winkel. Wie weet win jij een prijs!

1e prijs Intertoysbon t.w.v. € 50,-  
2e prijs Intertoysbon t.w.v. € 30,-  
3e prijs Intertoysbon t.w.v. € 20,-

## Vaste dagaanbiedingen

Vanaf 3 juni kunt u bij ons elke week terecht voor de onderstaande scherpe dagaanbiedingen.

### Maandag

Dubbele punten voor de spaarders

**Eigengemaakte slavinken Sukadelappen** 4 voor per 500 gram **3,95**  
**6,25**

**Dinsdag gehaktdag**  
**Rundergehakt**  
**Half-om-half gehakt**

**Nieuw: dinsdag gehaktdag!**

per kilo **6,50**  
per kilo **5,50**

### Woensdag verse worstdag

**Verse worst** per kilo **4,95**  
**4 Houthakkerworstjes** 4 voor **3,95**  
**4 Megaburgers** 4 voor **4,50**

### Donderdag

**Bieflappen** per 500 gram **6,25**

**Vrijdag en zaterdag**  
**Houthakkersteaks**  
**Kogelbiefstukken**

4 voor **6,95**  
3 voor **7,25**

**1, 2, 3 Vleeswaren**

Vleeswaren voor **1,50 / 2,00 / 2,50**

Vast laag geprijsd

**Kalfslappen** 500 gram **6,95**

## Bakkerij de Korenaar

Om het feest compleet te maken:

**een overheerlijke appeltaart met slagroom** voor **6<sup>95</sup>**



Deze klassieke appeltaart, gemaakt van harde Wener is gevuld met frisure appeltjes, rozijntjes, abrikozenmousse, kaneel en een mengsel van banketbakersroom met amandelspijs. Gedecoreerd met rozetjes van verse slagroom, appel en chocolade.

## Vishandel Rauwerda

**Gezinszak kibbeling**  
**gemaakt van kabeljauw**  
**+ GRATIS bakje saus**



Van € 12,79 voor **€ 11<sup>00</sup>**

**Zoute haring Hollandse Nieuwe**

**5 halen 4 betalen**

(indien voorradig)

## De Echte Groenteman Wijnsma



**Fruittas**

Een selectie van ons uitgebreide assortiment (seizoens)fruit.

**10<sup>00</sup>**

De acties van de bakker, groenteman en vishandel zijn geldig van 3 t/m 13 juni 2015.

**U bent welkom op ons jubileum-openingsfeest van 3 t/m 13 juni!**



**Albert & Aukje, keurslager**

Dellen 12, Surhuisterveen

Tel. 0512-363454

www.albertenaukje.keurslager.nl



Volg ons /AlbertenAukjeKeurslager