

Bos & Bouw Gezet

bouwen met oog voor natuur en gastvrijheid



Openingstijden:

Maandag t/m donderdag
Geopend: 10:00 – 17:00 uur
Keuken: 11:00 – 16:00 uur

Vrijdag t/m zondag
Geopend: 10:00 – 23:30 uur
Keuken: 11:00 tot 19:30 uur



PRAKTISCHE INFORMATIE

Tijdens de verbouwing van onze keuken blijft Boscafé de Busjop natuurlijk gewoon dagelijks geopend. We hebben een iets eenvoudigere menukaart zoals u normaal van ons gewend bent! Maar dat gaat na de verbouwing natuurlijk weer veranderen!

Van 22 t/m 26 december zijn wij gesloten, zodat ons team even kan opladen en we fris het nieuwe jaar in kunnen.

Mocht het onverhoopt gebeuren dat we een dag moeten sluiten door onmacht, bijvoorbeeld een stroom- of water storing, dan vragen we om uw begrip. Onze collega's laten dit altijd weten via het krijtbord bij de entree.

Reserveren voor het diner kan uitsluitend online via onze website, en alleen voor vrijdag, zaterdag en zondag.

Voor de lunch werken we zonder reserveringen: u bent van harte welkom op vrije inloop!

Samen maken we er ondanks de werkzaamheden een gezellige en smakelijke tijd van. Bedankt voor uw begrip!

een Boscafé weetje
Breng minimaal twintig minuten per dag door in de natuur. Tenzij je heel druk bent, dan minstens één uur!

WIJ GAAN VERBOUWEN!

Beste gasten, wat hebben we de afgelopen vier jaar samen veel mooie momenten beleefd! Van gezellige wandelpauzes tot uitgebreide diners, van drukke zomerdagen op het terras tot knusse winteravonden bij het haardvuur, dankzij jullie is Boscafé de Busjop uitgegroeid tot wat het nu is: een plek waar gastvrijheid, natuur en beleving samenkomen.

Met trots mogen we terugkijken op bijzondere hoogtepunten: we stonden op plaats 13, 14 én 16 in de Terras Top 100! Dat is een prestatie waar we ongelooflijk trots op zijn en dat hadden we nooit kunnen bereiken zonder jullie steun, vertrouwen en enthousiasme.

Namens ons hele team, inmiddels meer dan 100 collega's, wil ik jullie daarvoor hartelijk bedanken. Samen maken we er elke dag iets moois van. We doen ons best om jullie in het zonnetje te zetten en een fijne herinnering achter

te laten, of je nu even neerstrijkt voor een kop koffie of komt genieten van een compleet diner.

De komende tijd gaan we verbouwen aan een duurzame toekomst voor de Busjop. Dat betekent niet alleen meer comfort en kwaliteit, maar ook ruimte voor nieuwe ideeën en mooie evenementen die we straks kunnen organiseren. Tijdens de werkzaamheden vragen we om jullie begrip en geduld, we blijven natuurlijk open en doen er alles aan om de vertrouwde sfeer te behouden.

Dankjewel dat je deel uitmaakt van ons verhaal. Op naar een nieuwe, groene toekomst vol warmte, gastvrijheid en mooie momenten samen!

Team Boscafé de Busjop



EEN KLEIN KIKKJE IN DE ...

zie pagina 7



BOSCAFÉ DE BUSJOP
Natuurlijk lekker!

ZELFDE PLEK, ZELFDE GLIMLACH



Er verandert veel achter de schermen, maar gelukkig blijft het belangrijkste gewoon zoals het is. De sfeer, de gastvrijheid en het Boscafé-gevoel.

We blijven dezelfde plek waar wandelaars even op adem komen, fietsers genieten van een stuk vlaai en families samen proosten op het leven. Het bos, de rust en het warme welkom blijven de basis van alles wat we doen.

Ook ons team blijft hetzelfde vertrouwde gezicht achter de bar, in de keuken en op het terras. Mensen die met plezier werken, lachen, meedenken en zorgen dat iedere gast zich gezien voelt.

Mathijs Joosten



 Van Sloop tot Soep: de weg naar onze nieuwe keuken

Week 46/47 - Voorbereiding & sloop. Plaatsen bouwhekken, afroepen installaties, sloop oude keuken en vloeren.

Week 51 - Wind- en waterdicht. Aanbrengen dakconstructie, staalwerk, meterkast en installaties.

Week 2/4 - Afbouwfase 1. Stukadoer, dakafwerking, beglazing en tegelwerk.

Week 10/12 Keukeninstallatie & afwerking plafonds, deuren en schildenwerk

November

December

Januari

Februari

Maart



Week 48/50 - Fundering storten, metselwerk, installatie riool & elektra, vloer storten.

Week 52/1 Wintersluiting

Week 5/8 - Afbouwfase 2 Tegelwerk afronden, koelcel en afzuiging plaatsen, vloercoating.

Week 12 verwachte oplevering. Totale duur: ±5 maanden

JAN & HARRIE, DE KLUSSEERS VAN BOSCAFÉ DE BUSJOP



Een fijne plek om te klussen dat is Boscafé De Busjop volgens Jan Boonen en Harrie Vermeulen, het onafscheidelijke klusteam dat elke dinsdag samen de handen uit de mouwen steekt.

Jan: "Ik ben inmiddels vier jaar met pensioen na 46 jaar in de dementiezorg. Samen met mijn vrouw Nellie woon ik tegenover de Busjop. Drie jaar geleden kregen we een nieuwe buurman: Mathijs. Al snel kwam hij vragen of hij even mijn aanhanger mocht lenen, en toen hij ook nog mijn auto nodig had om naar de milieustraat te gaan, dacht ik: laat ik zelf maar even mee gaan. Vanaf dat moment ben ik ongevraagd vrijwilliger geworden," vertelt hij lachend.

Harrie: "Ik kreeg tijdens een vakantie in Normandië een appje van mijn dochter: 'De Busjop is op zoek naar een handige Harrie!' Nou, dat klonk als iets voor mij. Kort daarna zat ik op gesprek — en daar bleek al snel dat ik er niet alleen voor stond. Samen met buurman Jan vorm ik het klusteam."

Jan: "We waren meteen goed op elkaar ingespeeld. Er ligt altijd wel wat werk, maar met z'n tweeën, en natuurlijk met de andere collega's, is het vooral heel gezellig. De combinatie van lekker aete, borrele, wanjele, en beeste

bekieke vanaf un prachtig terras, maakt dat veul minse de waeg nao de Busjop waete."

Harrie: "In de afgelopen vier jaar is er ontzettend veel veranderd. Even een kleine opsomming: de schaapstal, hertenweide, terras, de debrasseermeubels, Café bie Vogels, houtopslag, kiosk, kabouterbos, waterpartij, wintertuin... en nog veel meer. En ondertussen zijn we ook volop bezig met de nieuwe bouw- en verbouwplannen. Het ideeënbrein van Mathijs staat nooit stil!"

Jan: "Wat ik mooi vind, is dat Mathijs ook gewoon met ons mee klust. Daardoor is er in korte tijd een fijne band ontstaan. Er wordt hard gewerkt aan de beleving midden in de natuur, maar er is ook altijd tijd voor een praatje met gasten — om ze de weg te wijzen of gewoon even gezellig bij te kletsen."

Harrie: "Elke dinsdag is weer een feestje. We werken met plezier, met fijne collega's, en als de gezondheid het toelaat hopen we dat nog jaren vol te houden. Voor de gasten is elk bezoek weer een verrassing — er is altijd wel iets nieuws te ontdekken!"

Jan Boonen &
Harrie Vermeulen

DRANKENKAART

warme dranken

Koffie
Thee
Groene thee, Early grey, Rooibos, Daels droom,
Daels delight, Sencha green lemon
Verse muntthee
Verse gember- of gember-sinaasappelthee
Verse steranijs thee
Espresso
Dubbele espresso
Cappuccino
Koffie verkeerd
Latte macchiato
Hazelnootsiroop, caramelsiroop, vanillesiroop + 0.75
Chai Latte
Warme chocolademelk
Verse slagroom + 0.60

ANNO 1878
Blanche Dael
MAASTRICHT

speciale koffie's

Irish coffee, Irish whiskey en slagroom
French coffee, Cointreau en slagroom
Spanish coffee, Licor 43 en slagroom
Italian coffee, Disaronno en slagroom

GOED OM TE WETEN

Op doordeweekse dagen krijgt u een lekker borreltje met slagroom bij de koffie!

bieren op fles

Lindeboom Radler 2.0	3,50	Trappist Rocheford 8	6,50
Lindeboom Radler 0.0	3,50	Trappist Rocheford 10	7,00
Gouverneur Pale ale	5,20	Paix Dieu	8,00
La Chouffe Blond	6,00	Lefte 0.0	4,75
La Trappe Blond	5,50	Liefmans 0.0	4,50
Van Honsebrouck Filou	6,00	La Trappe Nillis	5,25
Gouverneur Dubbel	5,25		
Westmalle Tripel	5,95	bieren van het vat	
Tripel Karmeliet	5,95		
Tripel Kanunnik	6,00	Lindeboom Pilsener	3,50
La Trappe Tripel	5,50	Witte Busjop 0.3	4,90
Gouverneur Stout	5,20	Witte Busjop 0.5	5,70
Kasteel Rouge	5,80	Nog eendje Blond	5,20
Liefmans Fruitesse	4,40	Bier van het moment	5,50
Orval Trappist Ale	6,40	Gouverneur Blond	5,25



GEBAK (INDIEN OP VOORRAAD)

3,20			
3,20	Vlaai van de dag	4,80	
	Luxe vlaai	5,50	
	Verse slagroom + 0.60		

3,75			
3,75	fris		
3,75			
3,00	Coca-Cola	3,20	
3,60	Coca-Cola Zero	3,20	
3,70	Chaudfontaine blauw	3,20	
3,85	Chaudfontaine rood	3,20	
3,85	Sprite	3,20	
	Cassis	3,20	
4,20	Fanta	3,20	
3,75	Bitter lemon	3,20	
	Tonic	3,20	
	Rivella	3,20	
	Ginger Ale	3,20	
8,00	Fuze Tea / Green / Mango	3,30	
8,00	Apfelschorle 0.3 Liter	3,50	
8,00	Fristi	3,30	
8,00	Chocomel	3,30	
	Ranja	1,30	
	Verse jus d'orange	5,50	
	Tafelwater bruis of plat 0.7L	5,00	
	Appeven appelsap, perensap, frambozensap	3,50	



likeuren

Gordon's Dry Gin	3,50
Licor 43	5,50
Grand Marnier	5,50
Cointreau	5,50
Disaronno	5,50
Baileys	5,50
Tia Maria	5,50
Limoncello	5,50

gedistilleerd

Rode port	4,20
Witte port	4,20
Sherry (dry/medium)	3,80
Jonge jenever	2,80
Oude jenever	2,80
Jägermeister	3,00
Schrobbelèr	2,00
Jameson Irish whiskey	6,00
Remy Martin cognac	5,50

wijnen

Wit	Glas 6,00 / Fles 28,50
Rose	Glas 6,00 / Fles 28,50
Rood	Glas 6,00 / Fles 28,50
Cava	Glas 7,00 / Fles 32,50

We hebben nog een mooi assortiment wijnen die we graag met jullie delen, vraag onze medewerkers naar de soorten en herkomst. En geniet van een mooi glas wijn!

BOSCAFÉ DE BUSJOP
Natuurlijk lekker!



MENUKAART

BORRELGARNITUUR

- | | |
|--|------------|
| Bourgondische bitterballen
8 of 12 stuks met mosterd en mayonaise | 9,00/13,00 |
| Bourgondische gemengde bittergarnituur
8 of 12 stuks met chilisaus en mosterd | 9,00/13,00 |
| Nacho's (ook als vega variant mogelijk)
Met cheddarkaas, gehakt, crème fraîche, tomatenketchup, chili, rode ui en bosui | 13,50 |
| Kaasplateau
Met Munster, camembert, bleu d'Auvergne, appelstroop, vijgen en noten | 13,50 |
| Kaas & worst plankje
Met grillworst, belegen kaas, augurk en mosterd | 9,00 |
| Flammkuchen traditioneel
Met spek, rode ui, bosui en Emmentaler kaas | 14,50 |



Leudals genieten

- | | |
|---|-------|
| Sandwich carpaccio (100gr)
Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise | 16,50 |
| Stokbroodje pittige kip
Met champignons, rode ui, bosui en tortillachips | 14,50 |
| Bosti ham & kaas
Met jong belegen kaas en boerenachterham | 8,50 |
| Twaalf uurtje
Soep van de dag, boerenbrood belegd met boerenachterham en belegen kaas, gebakken ei en een Bourgondische kroket met mosterd | 17,50 |
| Uitsmijter de Busjop
Drie eieren met twee sneden boerenbrood belegd met boerenachterham en belegen kaas | 13,50 |
| Bourgondische kroketten
Twee Bourgondische kroketten met mosterd
Keuze uit brood of frietjes met mayonaise | 13,50 |

Soepen

- | | |
|--|------|
| Tomatensoep
Huisgemaakte tomatensoep, basilicumolie en croutons | 9,50 |
| Soep van de dag
Vraag ernaar bij onze medewerkers | 9,50 |



Salades

- | | |
|---|-------|
| Salade vis
Met drie gebakken gamba's, gerookte zalm, tonijnsalade, inktvisringen, kappertjes, rode ui en een dressing van mosterd en dille | 18,50 |
| Herfstsalade
Stoofpeertjes, Noten, paté, gedroogde ham, granaatappel | 17,50 |
| Salade pikante kip
Met champignons, rode ui, bosui en tortillachips | 16,50 |

Kaboutermenu (voor de kids)

- | | |
|---|-------|
| Kinderfun box
Frietjes, mayonaise en appelmoes met keuze uit frikandel, bitterballen of kipnuggets | 10,50 |
| Klein kopje soep
Tomatensoep of soep van de dag | 4,50 |
| Bosti van kabouter Josti
Met jong belegen kaas en boerenachterham | 8,50 |
| Pizza klassiek
Met tomatensaus en kaas | 15,50 |
| Mini pannenkoekjes
Met chocoladesaus en poedersuiker | 9,50 |



TO SHARE

- | | |
|--|------|
| Boerenbrood met truffelmayo, Busjop-dip & tapenade | 5,25 |
|--|------|





Starters

Carpaccio traditioneel (100gr) <i>Van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola</i>	16, ⁵⁰
Bruschetta van tomaat <i>3 stuks geroosterd brood belegd met een mengsel van verse tomatenblokjes, knoflook, basilicum en olijfolie</i>	12, ⁵⁰
Scampipannetje met knoflookolie <i>Met tomaat, rode ui, bosui, salade en brood</i>	15, ⁵⁰
Camembert uit de oven <i>Met honing, brood en rauwkost</i>	16, ⁸⁰

Vlees

Hertenbiefstuk <i>Met een wildjus</i>	29, ⁵⁰
Schnitzel van slagerij Jeurninck <i>Met champignonroomsaus of peperroomsaus</i>	23, ⁵⁰
Spareribs <i>Gemarineerde spareribs</i>	26, ⁵⁰
Wildstoof de Busjop <i>Pannetje met stoof van wild</i>	22, ⁵⁰
Pannetje saté van kippendij <i>Met satésaus, atjar, kroepoek, notenmelange, gebakken uitjes</i>	19, ⁰⁰

TIP VAN DE CHEF!

DUO VAN WILD

HERTEN BIEFSTUK MET WILDSTOOF

voor de echte
liefhebber

37,⁵⁰

Vis

Vangst van de dag <i>Dagelijks wisselende vis met een bijpassende saus</i>	26, ⁵⁰
---	-------------------



Burger

Busjop Burger (200gr) ook vega mogelijk <i>Brioche bol met een runderhamburger, cheddarkaas, gebakken spek, uiencompote, augurk, tomatenketchup, tomaat, gebakken uitjes en frietjes met mayonaise</i>	19, ⁵⁰
---	-------------------

Vega

Empanadas met groenten <i>Goudbruin gebakken deeg gevuld met een mix van seizoensgroenten, kruiden en tomatensaus, geserveerd met een frisse salade</i>	17, ⁵⁰
Pannetje bospaddenstoelen <i>In een saus van eekhoorntjesbrood Keuze uit brood of frietjes met mayonaise</i>	15, ⁵⁰

Nagerechten

Dame blanche <i>Drie bollen vanille roomijs, chocoladesaus en verse slagroom</i>	9, ⁵⁰
Moelleux <i>Chocolade lavataartje met vanille roomijs en verse slagroom</i>	9, ⁵⁰
Kaasplateau <i>Met Munster, camembert, bleu d'Auvergne, appelstroop, vijgen en noten</i>	13, ⁵⁰
Dessert van de chef <i>Een wisselende verrassing</i>	9, ⁵⁰
Koffie compleet <i>Met 4 friandises en een heerlijk kopje koffie, thee of cappuccino (+0,30)</i>	7, ⁵⁰

**BOSCAFÉ DE
BUSJOP**
Natuurlijk lekker!



MASTERPLAN BOSCAFÉ DE BUSJOP



Het masterplan van Boscafé de Busjop bestaat uit drie fases: Fase 1: uitbreiding van de keuken. Fase 2: realisatie van de veldschuur (bijgebouw). Fase 3: nieuwe hoofdentree van het restaurant

Ons doel is niet om groter te worden of meer couverts te draaien, maar om dagelijks onze kwaliteit te waarborgen en alle facetten binnen ons bedrijf goed te kunnen bieden aan onze gasten. Of het nu gaat om een vergadering, een koffietafel of waardig afscheid, of een gezellige familiereünie – wij willen voor elke gelegenheid de juiste sfeer, beleving en gastvrijheid bieden.

Fase 1 – Uitbreiding keuken
In de afgelopen vier jaar zijn we als bedrijf en organisatie hard gegroeid. Voor én achter de schermen is veel werk verzet. Onze locatie kent een rijke geschiedenis: van boerderij naar café, van café naar pannenkoekenrestaurant, en vervolgens naar het huidige concept van Boscafé de Busjop. Door die geschiedenis bestaat het pand uit verschillende bouwfasen, en dat is te merken aan de infrastructuur. Zowel de stroomvoorziening als de

riolering voldoen niet meer aan de eisen van de toekomst. Daarom pakken we het nu grondig aan – zodat er een gezonde, duurzame basis ontstaat om de bedrijfsvoering voort te zetten.

Fase 2 – De veldschuur
De oude kippenstal wordt omgevormd tot een volwaardige veldschuur met voldoende sanitaire voorzieningen, ook voor mindervaliden. Daarnaast komt er een gezamenlijke ruimte voor groepen en vergaderingen tot circa 35 personen. Zo kunnen we onze gasten ook in kleinere of besloten setting ontvangen, in dezelfde natuurlijke en sfeervolle stijl die bij De Busjop hoort.

Fase 3 – Nieuwe hoofdentree
Tot slot verplaatsen we de hoofdentree naar de achterzijde van het gebouw. Hier creëren we een mooie, uitnodigende entree met een centrale bar en een ruimere opstelling die het échte boscafé-gevoel versterkt. Met deze laatste stap brengen we onze menukaart en beleving naar een bourgondisch niveau: lekker tafelen als basis, of het nu gaat om een lunch, diner, zakelijke bijeenkomst of om samen een mooie herinnering te maken.

Mathijs Joosten





De noodkeuken wordt geplaatst.

BOSWEETJE – 100 COLLEGA'S, 1 MISSIE

Wist je dat er inmiddels ruim 100 collega's bij de Busjop werken? Van keuken tot bediening en van afwas tot tuin, samen zorgen we elke dag dat onze gasten even kunnen ontspannen en genieten van de natuur (en natuurlijk van iets lekkers op het bord).



MET TROTS TERUG ÉN VOL VERTROUWEN VOORUIT

Achter de schermen gebeurt er een hoop! Terwijl onze gasten genieten van koffie, appeltaart of een goed glas wijn, is er volop beweging in en rond Boscafé de Busjop.

Alles wat je normaal gesproken niet ziet, krijgt een grote update. De afvoer en aanvoerleidingen, de elektra, het tegelwerk, de koelingen en natuurlijk de keuken zelf – alles wordt vernieuwd, gemoderniseerd en klaargemaakt voor de toekomst.

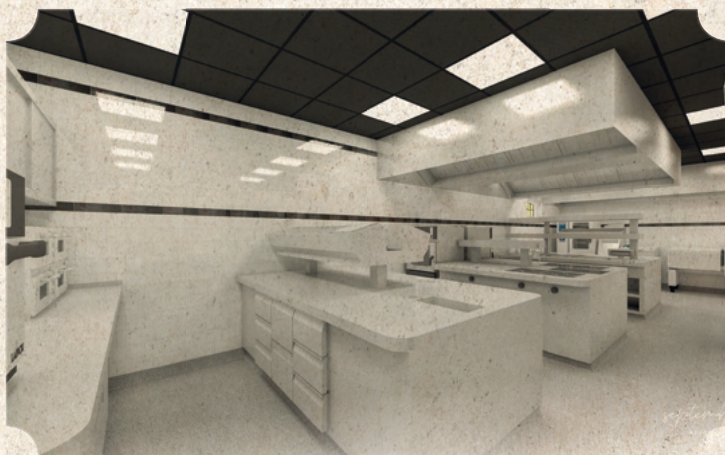
Het is misschien niet het meest zichtbare werk, maar juist daar ligt de kracht van wat komen gaat. Met deze vernieuwingen kunnen we straks nog efficiënter werken, onze kwaliteit blijven waarborgen en nóg meer aandacht geven aan wat echt telt: onze gasten. Kort gezegd: wat achter de schermen verandert, zorgt ervoor dat het vóór de schermen straks nóg beter wordt. En dat maakt ons – en hopelijk ook jullie – enthousiast voor de volgende stap van Boscafé de Busjop!

Voordat de nieuwe keuken in gebruik kan worden genomen, werken we tijdelijk met een noodkeuken. Deze is met behulp van een kraan op zijn plek gezet – een knap staaltje logistiek op zich! In deze tussenfase doen we letterlijk een stapje terug qua ruimte en gemak, maar dat hoort bij vooruitgang.

Hoewel de werkplek tijdelijk wat kleiner en eenvoudiger is, doen we géén concessies aan de kwaliteit van onze

gerechten. Ons team blijft met dezelfde aandacht en passie koken, zodat onze gasten daar niets van merken. Achter de schermen vraagt het wat extra teamwork, maar dat past precies bij de mentaliteit van De Busjop: samen de schouders eronder, met oog op een nog mooiere toekomst.

De uitbreiding van de keuken betekent niet alleen meer ruimte, maar ook een flinke sprong in professionalisering. De bestaande constructie



wordt deels vernieuwd en uitgebreid, zodat er straks een moderne werkplek ontstaat met logische looplijnen, efficiënte werkstations en voldoende opslagcapaciteit. Daarbij worden ook de technische installaties volledig vervangen – van elektra en water tot ventilatie en afzuiging.

De nieuwe indeling is ontworpen met oog voor samenwerking en werkcomfort: korte lijnen tussen keuken, spoelkeuken en uitgifte, meer daglicht en een

betere klimaatbeheersing. Ook aan duurzaamheid is gedacht: energiezuinige apparatuur, isolerende materialen en een slimme indeling zorgen voor minder verbruik en een gezondere werkomgeving.

Tijdens de werkzaamheden blijft het restaurant zoveel mogelijk operationeel. De planning is strak afgestemd met alle betrokken partijen, zodat de overlast voor gasten en personeel beperkt blijft. De doorlooptijd van het

traject bedraagt ongeveer vijf maanden, met als doel om de vernieuwde keuken in het voorjaar van 2025 officieel in gebruik te nemen.

Met deze eerste fase leggen we de basis voor een toekomstbestendige bedrijfsvoering, waarin kwaliteit, duurzaamheid en werkplezier centraal staan. En ook al verandert er veel achter de schermen – onze gastvrijheid blijft precies zoals altijd.



**BOSCAFÉ DE
BUSJOP**
Natuurlijk lekker!

IN GESPREK MET MAURICE VERLAAK, ONZE BOUWPARTNER IN VAKMANSCHAP

Bouwbedrijf Verlaak uit Kessel staat al meer dan 135 jaar voor vakmanschap en betrouwbaarheid. Als familiebedrijf werkt Verlaak met korte lijnen, persoonlijk contact en een nuchtere, praktische aanpak. "Wij brengen graag de ideeën van onze klanten tot leven – precies zoals zij het voor ogen hebben," vertelt Maurice Verlaak.

Bij de verbouwing van de keuken van Boscafé de Busjop is Maurice betrokken als hoofdaannemer. "We werken in bouwteamverband,

wat betekent dat we vanaf het begin samen met de opdrachtgever en ontwerper aan tafel zitten. Zo kunnen we direct meedenken over de beste technische en praktische uitvoering. Het draait echt om samenwerking – iedereen brengt zijn kennis in om tot het beste resultaat te komen."

Dat Boscafé de Busjop een bijzondere plek is, staat voor Maurice buiten kijf. "Het is een begrip in de regio. Toen Mathijs ons vroeg om mee te bouwen aan de nieuwe keuken, zagen we dat meteen

als een mooie uitdaging. Dit is precies het soort project waar we ons vakmanschap volledig in kwijt kunnen."

De grootste uitdaging zit volgens hem in de strakke planning en afstemming met de vele betrokken partijen. "Er werken zo'n 35 bedrijven mee, van ontwerp tot afwerking. Duidelijke communicatie en korte lijnen zijn dan echt cruciaal om alles soepel te laten verlopen."

Tot slot blikt Maurice vooruit: "Het mooiste moment wordt straks de oplevering – wanneer

alles samenkomt en de keuken echt tot leven komt. Groter, efficiënter en helemaal klaar voor de toekomst. Daar doen we het voor."

Maurice Verlaak



"LAAT JE VERWONDEREN DOOR HET LEUDAL"



Boswachter Jeroen Scheelings over natuur, samenwerking en gastvrijheid.

Sinds februari 2023 is Jeroen Scheelings (54) actief als Senior Boswachter Publiek

bij Staatsbosbeheer in Midden-Limburg. Vanuit zijn rol houdt hij zich bezig met alles wat te maken heeft met beleving en betrokkenheid: van excursies en educatie tot samenwerking met lokale ondernemers – zoals Boscafé de Busjop in Heythuysen.

Wat vind je het mooiste aan je werk? "De afwisseling," zegt Jeroen met een glimlach. "De ene dag geef ik een excursie, de volgende dag overleg ik met vrijwilligers of ondernemers. En het mooiste moment blijft toch als ik mensen zie genieten van de natuur – of als ze na een wandeling

neerstrijken bij Boscafé de Busjop met een kop koffie. Dan klopt het plaatje helemaal."

Hoe ervaren je de samenwerking met Boscafé de Busjop? "Fantastisch. Boscafé de Busjop is een plek waar alles samenkomt: natuur, rust, ontmoeting en gastvrijheid. Voor Staatsbosbeheer is het waardevol om een partner te hebben die bezoekers van het Leudal zo warm ontvangt. Samen laten we mensen de natuur beleven, ieder op onze eigen manier."

Wat wil je bezoekers van het Leudal meegeven? "Laat je

verwonderen," zegt Jeroen vastberaden. "Kijk om je heen, luister, ruik, voel – en behandel de natuur met respect. Als iedereen dat doet, kunnen we samen blijven genieten van dit prachtige gebied."

Jeroen Scheelings



LOKAAL VAKMANSCHAP AAN HET WERK

Met trots werken we samen met bedrijven uit de regio. Samen maken zij deze verbouwing mogelijk.

