



Maaltijden en snacks vormen belangrijke assortimentsonderdelen.

FOTO'S: RONALDHISSINK

## Uw Slager Frits & Stefan in Albert Heijn

# 'Slagers laten na 16 uur veel liggen'

Uw Slager Frits & Stefan huist samen met de Albert Heijn in Goor onder één dak. Een bijzondere constructie waar de franchise-nemer van Albert Heijn voor moest knokken. De openingstijden van de slagerij zijn gelijk aan die van de supermarkt.

DOOR **EDWIN RENSEN** - Frits van de Riet en Stefan Beld werkten bijna acht jaar samen in de slagerij van de C1000 in Goor. Aan die samenwerking kwam een eind toen beiden ontslag aangezegd kregen in verband met de perikelen rond de overname van de supermarktketen. Op 23 november 2011 werd bekendgemaakt dat een akkoord was bereikt met Jumbo voor de overname van het hele concern. Hierdoor werd Jumbo na Ahold de grootste supermarktketen van Nederland. Als voorwaarde stelde de Nederlandse Mededingings Autoriteit (NMA) dat Jumbo in achttien plaatsen een winkel van Jumbo of C1000 moest verkopen aan een

concurrent. In maart 2012 werd de koop afgerond. Jumbo verkocht 79 winkels door aan Ahold en 54 aan Coop. Een van de C1000-vestigingen die werd omgebouwd naar Albert Heijn was die in Goor. Frits van de Riet (58): 'Franchisenemer Guido Brandenburg kende ons en wilde ons graag behouden als slagers. We hadden een goede naam opgebouwd met een vleesaandeel van maar liefst 14 procent. Brandenburg heeft er bij AH op aangedrongen om ons met een slagerij een plekje te gunnen onder het dak van de supermarkt.' Dat was niet eenvoudig, de slagerij snoept immers een stuk vleesaandeel van de supermarkt af. Maar

daar staat tegenover dat beide zaken elkaar versterken en klanten regelmatig op beide plekken hun boodschappen doen. Er is meer toeloop.

### Afrekenpunten

Bij binnenkomst ziet de bezoeker aan de rechterzijde de slagerij en links loopt hij de supermarkt binnen. Twee ondernemingen met gescheiden afrekenpunten. Frits van de Riet en Stefan Beld huren de winkelruimte van Guido Brandenburg, die op zijn beurt huurt van Albert Heijn. 'Rabobank was vanaf het begin enthousiast over onze plannen. We konden prima cijfers overleggen van

## ‘De Rabobank was vanaf het begin enthousiast over onze plannen. We konden prima cijfers overleggen van de C1000-jaren waar het omzetaandeel vlees erg hoog lag’

de C1000-jaren waarin het omzetaandeel vlees erg hoog lag, evenals de marges. Slagerij-adviseur Oscar de Klijne heeft met ons het ondernemersplan opgesteld met aandacht voor locatie en concurrentiedichtheid. Het was voor de bank zo klaar als een klontje dat een slagerij hier bestaansrecht heeft. En dat is in deze tijd eigenlijk best bijzonder’, zegt Stefan Beld (25). Hij doorliep de SVO-opleiding en deed een jaar ervaring op bij Keur-slager Brummelhuis in Hengevelde. Van de Riet was maar liefst 28 jaar chef-slager bij de C1000 en kent dus het klappen van de zweep. Bij de supermarkt was hij verantwoordelijk voor onder meer de inkoop.

### Uw Slager

Nieuw voor het ondernemersduo is het voeren van de boekhouding en het personeelsbeleid. Zij hadden dan ook behoefte aan ondersteuning en bijeenkomsten. Vandaar dat gekozen is voor de formule Uw Slager. Haarsma Verswaren, Boonstra Verswaren en Huiskes Verswaren namen in 2007 het initiatief voor dit slagersconcept. Op maat wordt voor elke nieuwe Uw Slager een plan gemaakt om de winkel aan te kleden, zodat de consument zich er thuisvoelt.

‘De warme kleuren en uitstraling spraken aan’, zegt Van de Riet. ‘En om beleving te creëren hebben we gekozen voor het Meat & Meals-concept. Onze maaltijdkeuken biedt dagverse maaltijden. Stefan heeft een horeca-opleiding gevolgd en is veel in de keuken te vinden. De door KMI geplaatste vitrine is 13,6 meter lang en daarnaast hebben we extra 5 meter ingeruimd voor maaltijden van Meat & Meals.’

### Openingstijden

De openingstijden van Uw Slager Frits & Stefan zijn bijzonder. Ze zijn gelijk aan die van de AH-supermarkt en dat betekent dat de deuren iedere dag van 8 tot 20 uur geopend zijn en op zondag van 12 tot 5. ‘Anno 2014 is het voor een slager bijna een must om deze tijden te hanteren. Mensen komen hier om 18 uur met de trein aan (de slagerij ligt vlakbij het station van Goor, red.) en doen dan heel regelmatig de slager aan. Er is behoefte aan maaltijden en vers vlees, óók op die tijden. Het is jammer om daar als slager-ondernemer geen gebruik van te maken.’

Volgens Van de Riet beseffen veel slagers niet wat ze laten liggen na 16 uur. ‘Ik zorg dat de toonbank altijd vol ligt, ook op zaterdagavond. Reacties van mensen zijn heel positief. Ze ervaren de nieuwe winkel als een luxe. We hebben inmiddels negen mensen in dienst, van wie zes parttimers.’



Bij binnenkomst. Links de Albert Heijn, rechts Uw Slager Frits & Stefan met op de voorgrond het Meat & Meals-gedeelte.



Frits van de Riet (l) en Stefan Beld werkten bijna acht jaar samen in de slagerij van de C1000.



De KMI-toonbank van 13,6 meter.



Frits van de Riet in de slagerij met op de achtergrond de Albert Heijn.