



ALBERT EN AUKJE

Albert en Aukje de Haan bij de opening van hun nieuwe slagerij aan de Dellen 12 in Surhuisterveen

FOTO: NANDA DIJKSTRA

Keurslagers Albert en Aukje kopen eigen slagerij ‘Het is een droom die uitkomt’



FOTO: KARIN STEGEMAN

Na tien jaar huren, bouwden Albert en Aukje de Haan een slagerij naar eigen ontwerp, op een steenworp afstand van de vorige, op De Dellen in Surhuisterveen. Een open winkel met een maaltijdtoonbank van 2,5 meter. ‘Het is nog nooit zo druk geweest in de slagerij’, glundert Aukje.

DOOR KARIN STEGEMAN - ‘Samen met mijn broer en Aukje hebben we de bouwplannen gemaakt’, steekt Albert van wal. ‘Mijn broer heeft de bouw begeleid van werktekening tot aan de realisatie.’



FOTO'S: KARIN STEGEMAN

Dat Albert en Aukje trots zijn op hun slagerij is goed te merken. Enthousiast laten ze het bedrijf zien. Van de ruimte waar de droge worsten worden gerookt, tot aan de voorgevel. Albert: 'Vanaf het moment dat we zijn opengegaan, op 3 juni, voelt de slagerij al als 'thuis'. Alles is precies geworden zoals we dat zelf wilden.'

Winkelbestemming

Al in 2012 kochten Albert en Aukje de woning op de plek waar de nieuwe slagerij is gebouwd. 'De huur van onze vorige slagerij liep in augustus 2015 af. Daarom hebben we in al 2012 de woning gekocht. We wisten namelijk dat er een winkelbestemming op de woning zat. De slagerij zit nu op een betere plek, met meer parkeermogelijkheden', vertelt Aukje. 'We besloten om een slagerij te bouwen en te kopen, omdat we graag wilden uitbreiden. Daarnaast wilden we geen geld meer steken in het opknappen van een pand van een ander.'

'Het was wel een moeilijk traject om het qua financiering rond te krijgen bij de bank. Gelukkig hebben we doorgezet en het resultaat mag er nu zijn. Drie jaar lang hebben we hard voor deze slagerij gewerkt. Nu moeten we de komende twintig jaar nog', knipoogt Albert.

Eigen ontwerp

Samen met de broer van Albert heeft het echtpaar De Haan zelf het pand ontworpen. Boven de slagerij zitten twee appartementen en naast de slagerij zit nóg een winkelruimte.

Albert: 'De twee appartementen zijn momenteel verhuurd. De winkelruimte naast ons helaas nog niet. We willen graag dat daar ook een vers gerelateerde winkel in komt. We denken dat

twee verswinkels naast elkaar goed is voor de klandizie.'

'We hebben nu een open winkel, waardoor er meer contact is met de klanten. Ook is de steamer voor in de winkel geplaatst. In de oude slagerij stond de vitrine vol in de zon, nu staat hij in de schaduw', somt Aukje op als belangrijkste verbeterpunten. 'Daarnaast hebben we nu ook een grote maaltijdtoonbank van 2,5 meter.'

'Natuurlijk zijn er ook nog wensen. We willen bijvoorbeeld graag een kippengrill voor buiten. Maar het geld is nu even op', grinnikt Aukje. 'Gelukkig is er nu wel plek voor een grill, dus die komt er ongetwijfeld in de toekomst.'

Dinsdag gehaktdag

'We willen graag vernieuwend zijn. Zo is het bij ons op dinsdag 'gehaktdag' en op woensdag 'gemaktdag'. Daar moesten de klanten eerst wel even aan wennen, maar het slaat aan', vertelt Albert. 'Sinds de opening beschikken we ook over een nieuw gasverpakkingssysteem voor de vleeswaren. Er zit nu een houdbaarheidsdatum van tien dagen op.'

In de slagerij valt de imposante maaltijdtoonbank direct op. 'Wij maken gebruik van het Meat & Meals-concept. Er was duidelijk vraag naar dagverse en gezonde maaltijden', vertelt Aukje. Het Meat & Meals-concept is zo ingericht dat de klant vaste prijzen betaalt, verschillend per portiegrootte. Ook zijn er vaste thema's zoals Hollands, Italiaans en Oosters. Aukje: 'Toch is er een wisselend aanbod, er wordt namelijk met de seizoenen mee gekookt. Gezond, gemakkelijk en bovendien erg lekker! Vooral veel oudere mensen maken hier gebruik van in combinatie met de bezorgservice. Vaak zijn zij niet tevreden over

tafeltje-dek-je. De maaltijden maken wij voor 95 procent zelf, met een vast team.'

10-jarig jubileum

Keurslagerij Albert en Aukje viert dit jaar het 10-jarig jubileum. In 2005 nam het stel de Keurslagerij van Geert en Geke Visser over. Aukje werd destijds door Geert en Geke gevraagd om de slagerij over te nemen. 'Ik werkte bij hen in de slagerij en had op dat moment al tien jaar ervaring in het slagervak. Albert daarentegen was bezig met afstuderen bij zijn studie Technische Bedrijfskunde.' Toch besloot het jonge stel de stap te wagen. 'Ik was maar wat trots toen op de gevel 'Albert en Aukje, keurslager' prijkte', blikt Aukje terug.

Hoewel Albert geen achtergrond in het slagervak had, is hij toch in het diepe gesprongen. Naast het ondernemerschap staat hij ook op de werkvloer als slager. Iets wat de afgelopen tijd minder voorkwam. 'De afgelopen drie jaar ben ik heel druk geweest met de bouw van het nieuwe pand. Destijds zorgde Aukje ervoor dat de slagerij bleef draaien. Nu heb ik zin om ook zelf weer productie te gaan draaien.'

In de praktijk werkt Albert achter in de slagerij, en staat Aukje vóór in de winkel. 'We willen dat er elke dag in ieder geval één van ons aanwezig is in de slagerij. Al is het momenteel zó druk na de opening, dat we nu altijd met zijn tweeën aanwezig zijn. Het is nog nooit zo druk geweest in de slagerij. De week na de opening was onze drukste week ooit. We hebben bijvoorbeeld tweehonderd nieuwe spaarders voor ons spaarsysteem sinds de opening van de nieuwe slagerij. Gelukkig springen de opa's en oma's veel bij, zodat er voor de kinderen thuis ook wordt gezorgd', zegt Aukje.