

TEAMWORK BIJ HET HOF

Wat is er mooier dan werken in een prachtig team? Ik kan er echt van genieten! Zeker op de hele drukke dagen. Wat een fantastisch gezicht als ik dan alles zie draaien als een geoliede machine. Iedereen lacht en werkt knetterhard aan de bestellingen en voor de klanten. Een mooie mix van advies, hygiëne en vooral bezig zijn met heerlijke producten. Dat is puur genieten.

Werken in een team staat voor mij gelijk aan: elkaar respecteren, elkaar helpen en van elkaar leren. Mensen die dat kunnen, die zitten dus in mijn team. Bovendien zie ik mezelf ook echt als een onderdeel van het team. Niet als een straf-afvoerder aan de zijlijn maar gewoon als meewerkend voorman. Ik hou van mensen die verantwoordelijkheid durven te nemen, keuzes en ook fouten durven te maken, die overleggen hoe iets beter kan. Zo komen we iedere keer een stapje verder. Niet alleen maar samen.

Geldt ook voor een gezellige sfeer in een winkel. Da's ook al voor een belangrijk deel een teamprestatie. Mooi om te zien als iemand echt zichzelf is, zich als een vis in het water voelt binnen het team en in de slagerij. Dat merken de klanten meteen. Die voelen zich dan welkom en komen graag, en durven dan makkelijk iets te zeggen als het een keer niet naar wens is - want dat kan ook gebeuren.

Dat ik zo kan werken, dat maakt mijn dag, elke dag weer. Natuurlijk heb ik geluk gehad met een paar hele goede leermeesters én met fantastische ouders die me de weg wezen. Daar ben ik ze heel dankbaar voor.



Last but not least: een goed team staat er in mooie én in slechte tijden. Dat dat ook geldt voor ons team merken we toen Chris Blankendaal ziek werd begin december 2013. De drukste maand stond voor de deur: Sinterklaas, Kerst - al het werk voor die dagen kon niet wachten. Zonder het te vragen pakte iedereen zijn taken op, en stuk voor stuk gaven alle medewerkers iets extra's. Als dat geen teamwork is! Die maand vloog om. Alles was super gelukt met nog een prachtig (en onverwacht) doorzakavondje bij het Ahoj op 23 december. In zulke tijden realiseer je je pas echt hoe waardevol en hoe fijn een goed team is.

Frank Hof

COLOFON

Redactie: Ilse Molenaar, Isabelle Brus, Anna Czerniawska en Frank Hof.



EEN NIEUWE TOONBANK DAAR ZIT EEN HEEL VERHAAL ACHTER

Een winkel met een toonbank van waarachter de slager zijn klanten hielp die allemaal netjes in de rij op hun beurt stonden te wachten ... die tijd is voorbij. Anno 2019 draait het in de slagerij helemaal om de klant. Die klant wil daar het liefst wat beleven. Daarom staat bij 't Hof van Blankendaal het kookeiland prominent in de winkel. Een mooie inspiratiebron: je kunt per slot van rekening wel meer op tafel zetten dan een paar gehaktballen. Frank Hof vroeg winkelinrichter Infrashop om mee te denken over de inrichting na de verbouwing. "Hoewel de winkel relatief smal is, heb-

ben de klanten toch volop de ruimte. Wel zo prettig. De ene klant loopt rond en pakt zelf wat hij nodig heeft. De ander vraagt om advies of om een specifiek product. Letterlijk en figuurlijk zitten ze elkaar niet in de weg."

ZICHTBAAR

In de nieuwe zijn de verschillende producten en specialiteiten van Frank veel beter zichtbaar. Het ambacht, de inspiratie voor het bereiden van mooie vleesgerechten, de heerlijke kwaliteitssproducten én de kennis en kunde van de slager: alles ligt op een presenteerblaadje.

TROTSE OUDERS

"Frank had niet zoveel zin om te leren. Toen hij al twee jaar schoonmaakhulpje was bij Chris Blankendaal, vroeg die of hij geen slager wilde worden. Hij ging naar de SVO in Broek op Langedijk. Het slagersvak ging hem best goed af. Chris was streng: 'Ik doe nog één keer voor hoe je rollade knoopt, dan moet je het weten.' Een goede leermeester. Na zijn opleiding werkte hij een jaar bij Thijs Blankendaal in Hoorn. Van hem leerde Frank worsten en hammen maken. In 2002 stond hij voor de keuze: vertegenwoordiger worden in vleeswaren of bij Chris aan de slag met het vooruitzicht de zaak over te nemen. We zijn onwijs trots op wat hij heeft bereikt. Als ik eraan denk hoeveel zorgen we ons maakten toen hij 14 was. Wat

moest die jongen nou worden? Op de kleuterschool spijbelde hij al! Dat dit in hem zat, dat vind ik echt bijzonder. Hij doet het ook gewoon, heeft altijd zo zijn eigen ideeën over dingen. We vinden het fijn om hem te helpen."



Gerrit en Thea Hof

VEILIG GEKRUID

Wie allergisch is voor pinda's of voor schaaldieren weet dat hij op moet passen met wat hij eet.

Met de kruidenmixen van Simply Spices zit je altijd goed! Getest op maar liefst 24 allergenen (waaronder selderij, mosterd, lactose, sulfiet, ei, gluten, mais en cacao) kun je ook met een allergie veilig genieten van een heerlijk gekruide maaltijd.

Nu ook bij 't Hof van Blankendaal.

GLUTENVRIJ? GEEN PROBLEEM!

Glutentolerantie? Altijd goed opletten wat je eet. Voor familie en vrienden soms best lastig. Wat kan wel, wat absoluut niet? Niet alleen bij brood en pasta, ook bij vlees en vleeswaren moet je weten of glutenvrij echt glutenvrij is. Keurslager Frank Hof stuurde twee medewerkers op cursus. Resultaat: glutenvrij is bij 't Hof van Blankendaal nu heel gewoon. "Vleeswaren kunnen we bijvoorbeeld op een glutenvrije snijmachine snijden en ons gekruide vlees kan naar wens ook glutenvrij bereid worden. Dat geldt ook voor de meeste salades en sauzen."

SLAGER GAAT VEGA

Geloof het of niet: zelfs de slager hoeft niet per se elke dag vlees op zijn bord. Wat de slager wel wil: elke dag lekker eten. Weten dat wat er op je bord ligt gewoon goed is. Bij Frank Hof vind je dus ook lekkere vegetarische vleesvervangers. Geen idee wat je daarmee moet? Met dit recept helpen we je vast op weg.

GEVULDE PAPRIKA'S MET RIJST



Nodig (voor 2 personen):
2 paprika's, 100 g rijst, 200 g kastanjechampignons, 100 g (vegetarisch) gehakt, ui, 2 eieren, zout/peper, geraspte kaas.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de rijst beetgaar. Snijd de paprika's in de helft en verwijder de zaadlijsten. Snipper de ui en snijd de champignons in stukjes. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui. Doe de champignons en gehakt erbij. Bak een paar minuten. Zet het vuur af. Klop de eieren met peper en zout, voeg toe aan de pan. Vul de paprika's met het mengsel. Strooi er geraspte kaas overheen en zet in de ovenschaal. Bak ze in circa 30 min.

Knappe klanten!



Sylvia Mooij

"Ik hou van lekker snel. Favoriet zijn dus de vlugklaartjes. Suddervlees haal ik nooit, dat kost me veel te veel tijd, ik wil graag vlug en gemakkelijk. Voor mijn vlees ga ik altijd naar de keurslager. Jullie grillworst is mijn absolute favoriet, daar ben ik echt verzot op. Hoe ik me laat inspireren? Ik koop net waar ik zin in heb en let ook wel een beetje op de aanbiedingen. Dat brengt je dan vaak weer op nieuwe ideeën, zo heb je een beetje variatie op tafel. Die aanbiedingen zijn trouwens vaak zo lekker dat ik het nog een keer wil halen, en dan is het al op. Jullie bieden altijd aan om het even voor me te maken, maar dat vind ik dan veel te veel moeite. Dan wacht ik wel op de volgende aanbieding."

VOLG ONS OP FACEBOOK

voor alle weekaanbiedingen en speciale acties

KEURSLAGERIJ 'T HOF VAN BLANKENDAAL



JUBILEUMKRANT MAART 2019

Het team van 't Hof van Blankendaal



DNA VAN EEN SLAGER

Frank Hof is geen slagerszoon. Al vond hij de dikbillen van Paasvee al mooi toen hij nog een kleuter was. Tot zijn moeder op een oude familiefoto stuitte. Bleek het slagersbloed zo'n honderd jaar terug al in de familie te zitten. Typisch geval van 'het bloed kruipt waar het niet gaan kan'?



EEN LEKKER STUKJE VLEES

Wat ligt er bij keurslager 't Hof van Blankendaal nou eigenlijk in het schap? We doken in de vitrine en gingen op zoek naar het verhaal achter het vlees.

Kipfilet, drumsticks en ander kippenvlees bij 't Hof van Blankendaal: het komt allemaal van dé Boerderijkip. Een echte Hollandse scharrelkip met één ster van het Beter Leven keurmerk. Dan geniet je gegarandeerd van een eerlijk stukje vlees met meer smaak. Want Boerderijkippen hebben een duurzaam leven, bij boeren die aandacht hebben voor dierenwelzijn en stressvermindering, en dat proef je.

Zeeuws scharrelvarken: dat staat voor topkwaliteit varkensvlees. Gegarandeerd antibioticavrij en zuiver van smaak. De Zeeuwse scharrelvarkens scharrelen binnen en buiten, en liggen in een open stal met stro op de vloer. Hun voer bestaat vooral uit graan, soja en stro en komt voor een groot deel van het eigen land. Nieuwsgierig naar hoe de varkens leven? Via de webcam op www.hetzeeuwse-scharrelvarken.nl zijn ze 24/7 te volgen.

Ook achter het **rundvlees** schuilt een verhaal. De koeien en stieren van **Hoeve De Groenzoom** groeien op zonder onrust en stress - daar is de boer scherp op. De runderen van het Belgische witblauwe ras grazen in natuurgebied De Groenzoom, eten waar ze zin in hebben en liggen in stallen met stro op de vloer. Die prettige leefomstandigheden proef je terug in het botermalse vlees. Hoeve De Groenzoom is niet voor niets een begrip in Nederland.

WORD MILJONAIR BIJ KEURSLAGERIJ 'T HOF VAN BLANKENDAAL!

Hoe? Vier zaterdag 30 maart ons 5-jarig jubileum en haal onze heerlijke producten in huis. Bij besteding vanaf € 25,- krijgt u een 1/5 staatslot.



En om de actie nog gekker te maken, verloten we onder de mensen met een staatslot ook nog een mini Green Egg. Het winnende nummer publiceren we op Facebook. Mooie reden om even langs te komen!



Keurslagerij 't Hof van Blankendaal

Dorpsstraat 26, Tuitjenhorn
Tel. 0226-394668
www.hethofvanblankendaal.keurslager.nl

VOLG ONS OP FACEBOOK

voor alle weekaanbiedingen en speciale acties

BBO

Bij 't Hof van Blankendaal zijn ze groot fan! In het seizoen (en dat duurt veel langer dan je misschien zou denken) hebben ze een scala aan verrukkelijke en verrassende BBQ-producten. Ga voor gemak en kies voor een van de pakketten - maak je het iedereen naar de zin.

TIJD VOOR BBQ TIPS!



EERST DE BASIS: Steek de barbecue minimaal een uur van tevoren aan. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool pas over de barbecue als alles goed gloeit. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de briketten grijs, dan kun je echt beginnen.

HET ECHTE WERK: Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar leg het niet in de volle zon. Gebruik een tang of spatel om het vlees op het rooster te leggen en om te keren - zo prik je geen gaatjes in het vlees en blijft het lekker sappig. Draai niet te veel om: geef het vlees de tijd om bruin te worden. Wees sowieso geduldig: trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los.

VOOR DE PROF: Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Begin dus met de biefstukken, dan kalfs- en lamsvlees en spiesjes, daarna varkensvlees en papilloten en tot slot voorgegaarde worstjes, spareibs, kip en kebab.

WIST U DAT...

... er bij 't Hof van Blankendaal elke drie maanden een actie loopt voor een goed doel? Nu is dat het Huisweidfestival, straks Stichting Vrienden van Joseph en daarna handbalvereniging Hollandia T.

... rookvlees van 't Hof vijf weken lang bewerkt wordt vóór het in het schap ligt? Die tijd is nodig om het vlees die echt lekkere en typische rooksmak te geven.

... anno 2019 de slager niet alleen aan kinderen vraagt of ze een plakje worst willen, maar ook aan de grote mensen? En dat dat wordt gewaardeerd?

Knappe klanten!



Charles Blom

"Echt lekker vlees. Daarom kom ik hier. Black Angus stoofvlees, biefstukken, varkenshaas, entrecote, noem maar op. Alles is hier eigenlijk lekker. En jullie eigengemaakte rookvlees en de Serranoham: je proeft meteen hoe goed dat is - daar heb je plezier van. Frank doet ook altijd echt zijn best om voor een goed stuk vlees te zorgen. Bovendien vind ik het leuk om te experimenteren, eens wat nieuws te eten. Frank heeft daar ook goede ideeën over, zegt dat ik dit of dat eens moet proberen. Dat vind ik leuk!"



Coole collega's!



Inge Vriesema

"In de winkel kook ik graag. En dan liefst de dingen die ik thuis niet maak omdat mijn man daar niet van houdt, haha. Ik bereid alles met liefde: aardappelgerecht, stampotten, ovenschotels, nasi, bami, pastasalade ... We gebruiken seizoensgroenten, dus het is ook seizoensgebonden. Mijn lievelingsgerecht? Witlof met ham en kaas uit de oven. Maaltijden zijn trouwens wel echt iets van nu: mensen willen iets wat al klaar is. Toen ik vijftien jaar terug begon in de slagerij kochten mensen nog gewoon gehakt, runderlapjes, slavincken en tartaar. De laatste tien jaar is dat echt verschoven naar de vlugklaartjes. Onveranderd is het contact met de mensen. Dat is nog steeds gezellig, je maakt een praatje, je wisselt nieuwtjes uit. Weet je wat ik trouwens echt niet mis: die kou in de slagerij vroeger! En dat je alles met je handen moest kneden. Daar hebben we nu machines voor, dat werkt een stuk prettiger."

DE KUNST VAN HET SMULLEN

Finger-licking good! Als het over Paul's Pie gaat tenminste. Een 'gourmet pie' is een traditie down under en wordt in Nieuw-Zeeland en Australië gegeten bij de lunch, het diner of als hartige snack. Bij Paul's Pie vullen we twee verschillende soorten roomboter bladerdeeg met bijvoorbeeld rundergehakt, Thaise kip, gestoofd rundvlees, saté ajam pedis of een vegetarische ratatouille. Ideaal voor onderweg, in de bedrijfskantine of als snelle snack: je eet een warme pie zo uit de hand. Knapperig met een malse vulling. Om je vingers bij af te likken!

Nu ook bij 't Hof van Blankendaal.



Coole collega's!



Jim Zutt

"Ik ben in 2017 begonnen als leerling-slager, eerst bij Thijs Blankendaal, sinds september bij Frank. Ik ben er een beetje in gerold, hiervoor heb ik een koksopleiding gedaan. Slager zijn is een heel sociaal beroep, je bent heel veel bezig met de klanten. Daar kan ik nog veel in leren, al zeg ik het zelf. Ik krijg veel verantwoordelijkheid, Frank zegt snel 'Je redt het wel, succes'. Fijn, want dan kan ik mijn eigen touch eraan geven. Ik wil in de toekomst ook wel een eigen zaak. Eerst nog wat ervaring opdoen in Alkmaar of Haarlem. Het lijkt mij dat het in de stad heel anders werkt dan in een dorpslagerij. Wat ik het leukste vind? Eigenlijk is het hele plaatje mooi. Je bent de hele dag bezig, het werk is heel gevarieerd: klanten adviseren, verkopen, worsten maken, vlees afvliezen, erwtensoep maken, maaltijden koken ... Toch zit er ook een vast ritme in. Op maandag komt een halve koe binnen, dinsdag maak ik worsten. Wat ook leuk is: het vullen van de toonbank en alles mooi te presenteren. Ja, ik zit hier helemaal goed."



... ze bij 't Hof van Blankendaal ook elk jaar weer uitkijken naar Paasvee? Hoogstpersoonlijk selecteert Frank daar de beste dikbil.

... medewerker Floor van Straaten kortgeleden is bevallen van een gezonde zoon?

... Chris en Thijs Blankendaal nóg een broer hebben die slager is? Toch zijn ze zelf geen slagerszonen.

TERUG IN DE TIJD...

Vijf jaar terug startte Frank Hof zijn keurslagerij 't Hof van Blankendaal. En in die vijf jaar heeft hij bepaald niet stil gezeten. De winkel is compleet verbouwd, het aanbod is nog beter afgestemd op wat de klanten willen, het team is gegroeid ..

Maar aan deze eerste vijf jaar van 't Hof van Blankendaal gingen ook al heel wat jaren vooraf. Jaren waarin Chris Blankendaal in Tuitjenhorn met zijn Keurslagerij Blankendaal een begrip werd in het dorp (en daarbuiten).

We springen terug in de tijd, naar een paar van die mooie momenten en bijzondere gebeurtenissen die er ook voor hebben gezorgd dat 't Hof van Blankendaal nu is wat het is: dé slagerij van het dorp.

1989

Pas 13 was Frank Hof toen hij zijn eerste baantje kreeg: bij slager Chris Blankendaal, als schoonmaker. Weg ging hij eigenlijk nooit meer, want na school deed hij de vakopleiding slager en werkte tegelijk als leerling-slager in Tuitjenhorn. Na zijn examen werkte Frank bij een paar andere slagers en reisde hij naar Australië, om uiteindelijk weer terug te keren in zijn geboortedorp. Bij de slagerij waar het ooit begon.



1991

Chris Blankendaal begint een slagerij aan de Dorpsstraat 49 in Tuitjenhorn. Christina Blokdijs is zijn eerste medewerker. Chris is groot barbecue-fan. Het hele dorp moet eraan geloven: zodra de eerste zonnestralen schijnen, liggen de spiesen te pronken in de toonbank. Broer Thijs Blankendaal heeft ook een slagerij, eerst in Hoorn, later in Warmenhuizen. Hij is al die tijd, en nu nog, de vaste worstenleverancier van Tuitjenhorn.



1996

Heel wat mensen uit het dorp verdienen wat bij in de slagerij. In 1996 waren dat Heidi Kamp, Maaikeden Das, José Kaandorp en Christina Blokdijs. Samen met Chris en Frank een geolied team!



1998

Frank begint na zijn afstuderen officieel aan zijn slagersloopbaan. Niet in Tuitjenhorn, maar bij C1000 als verantwoordelijke voor de verswaren. In de jaren daarna werkt hij bij een paar andere slagers. Hij doet mooi werkervaring op en leert veel over het vak en over de klanten. Een waardevolle tijd!



2002

Samen met Bakkerij Beemsterboer die ook uit zijn jasje groeit, koopt Chris het oude pand van de bloemist aan de Dorpsstraat 26. Dat gebouw gaat tegen de vlakte, de bakker en de slager bouwen een nieuwe winkel met één ingang. Toonbank en vitrine waren zoveel groter dat het personeel zich afvroeg hoe ze die vol kregen. Dat 'probleem' was snel opgelost: het assortiment werd uitgebreid met onder meer verse bereide maaltijden en salades.

2011

Chris polst Frank - wil hij niet terugkomen naar Tuitjenhorn met het vooruitzicht om op termijn de slagerij over te nemen? Dat wil Frank wel. "Een eigen zaak: dat wilde ik van begin af aan. En onze visie op het slagersvak was eigenlijk hetzelfde. Van onze ideeën over het ambacht tot onze liefde voor de barbecue. In essentie willen we onze klanten laten smullen."

2014

Chris Blankendaal overlijdt. De slagerij had hij vlak daarvoor officieel overgedragen aan zijn opvolger Frank Hof, precies zoals ze het al voor hij ziek werd hadden afgesproken. Frank geeft zijn eigen naam aan de slagerij, en houdt tegelijkertijd de naam van zijn leermeester en eerste werkgever in ere: 't Hof van Blankendaal.

2017

Bakkerij Beemsterboer en Keurslagerij 't Hof van Blankendaal gaan tijdelijk dicht voor een majestueuze verbouwing. Niet echt dicht natuurlijk. Twee weken lang staan er op de stoep voor de winkel twee grote verkoopwagens - even wennen voor iedereen, maar brood, vlees, gebak en beleg worden net zo goed verkocht. Bij de feestelijke opening van de nieuwe winkels ziet het zwart van de mensen.



2019

Een mooie mijlpaal voor Keurslagerij 't Hof van Blankendaal: Frank zwaait er precies vijf jaar de scepter. Nou ja, de scepter zwaaien ... eerder een kwestie van teamwork, als je het Frank vraagt. Sinds hij begon als schoonmaker in 1989 is er wel wat veranderd. Op één ding na. "Wil je een plakje worst?" klinkt nog precies als vroeger.

MINDER ZOUT, LEKKER GEZOND

We eten te veel zout. Mannen krijgen gemiddeld 9,9 gram zout per dag binnen, vrouwen 7,5 gram. Terwijl meer dan 6 gram per dag al ongezond is! Maar ja, zoutarm, dat smaakt naar niks... Grote onzin, vindt keurslager Frank Hof.

In zijn vleesproducten gebruikte hij sowieso al weinig zout. Hij verkoopt nu ook natriumarme vlees- en kipkruiden waarmee je je vlees heerlijk op smaak brengt.

Nog wat tips voor een smakelijk en zoutarm stukje vlees:

- Fruit ui, knoflook, champignons of tomaat mee met het vlees.
- Kruid je vlees met basilicum, bieslook, tijm, koriander, munt, rozemarijn of lavas.
- Kant-en-klare marinades bevatten vaak veel zout - maak er liever zelf een - van azijn, water, rode wijn, knoflook, kruidnagel en bouquet garni bijvoorbeeld.
- Vlees krijgt extra smaak door het te grillen of in een römertop te bereiden.

TROTS OP KEURSLAGER 'T HOF VAN BLANKENDAAL!

Frank en zijn team hebben de afgelopen jaren keihard gewerkt aan de slagerij die er nu staat. Kwalitatief hoogstaande producten, een vriendelijke bediening, en dat in combinatie met de compleet gerenoveerde winkel zorgen ervoor dat er een slagerij staat waar u de komende jaren van kunt blijven genieten. Een slagerij, gericht op de toekomst! En die toekomst betekent voor u dat Frank meegaat in de nieuwste trends en ontwikkelingen op slagerijgebied. Proef maar eens het assortiment maaltijden wat flink is uitgebreid of de gesneden vleeswaren die u even snel uit het meubel mee kunt nemen. Daarbij vergeet Frank niet om het ambacht van het vak slager te verliezen. In zijn eigen worstmakerij maakt hij hele lekkere ketelverse metworst maar ook de slagersachterham moeten we daarin benoemen. Het is onze taak om er voor te zorgen dat Keurslager 't Hof van Blankendaal blijft

verrassen. Jaarlijks wordt er daarom gecontroleerd op het gebied van hygiëne, kwaliteit, assortiment, klantvriendelijkheid en uitstraling. Daarin blijft Frank en zijn team uitstekend scoren waardoor u verzekerd bent van een goed en lekker stukje vlees.

Namens de Vereniging van Keurslagers feliciteert ik dan ook Keurslagerij 't Hof van Blankendaal met dit 5-jarig jubileum. Wij hopen dat zij nog lang een toonaangevend bedrijf in onze Vereniging zullen blijven.

Joep Klaver
Directeur
Vereniging van
Keurslagers



Coole collega's!



Floor van Straaten

Knappe klanten!



Thea & Marit Ligthart

"Elke dag is anders, en dat al negen jaar! 's Ochtends maken we alle versproducten, snijden we de onsjes en vullen we de toonbank. Die toonbank houden we natuurlijk de hele dag bij, we bedenken steeds nieuwe dingen. Koken in de winkel is nieuw - dat vind ik wel het leukst om te doen. En natuurlijk de gezellige praatjes met de klanten. Je kent iedereen uit het dorp wel een beetje, dat is wel het leuke aan een dorpslagerij. Het grootste verschil met negen jaar terug toen ik begon, is dat we nu veel meer producten hebben. We bieden ook veel meer extra's, de maaltijden bijvoorbeeld en het zelfbedieningsvak, en we doen veel meer tegelijk. Dat maakt het werk ook leuker vind ik, lekker veelzijdig!"

Thea: "Eerlijk gezegd gingen we maar af en toe naar de slager. Maar omdat de kinderen zeiden dat ze het vlees van de slager veel lekkerder vonden, doen we nu een soort vergelijkend onderzoek: wat vinden we nou zo lekker bij de slager?"

Marit: "De grillworst! En ook de hamburgers en de saté."

Thea: "Self-service in de slagerij: dat is niets voor ons. Ik houd me liever aan mijn boodschappenlijstje, anders neem ik veel te veel extra lekkers mee. Sowieso lacht alles wat in de toonbank ligt je altijd toe. En we worden altijd heel vriendelijk geholpen, het is echt een fijne winkel. We komen altijd graag weer terug."