

“WAT IK HET MEEST GA MISSEN? HET CONTACT MET KLANTEN”

Gérard Peters beleeft dit jaar twee bijzondere momenten in winkelcentrum De Ruwert. Zijn Keurslagerij viert het 35-jarig jubileum en tegelijkertijd neemt hij afscheid van het bedrijf waar hij sinds 1991 het vertrouwde gezicht achter de toonbank was. Na tientallen jaren met passie en plezier ondernemer te zijn geweest, draagt Gérard de zaak over aan zijn compagnon Martin van Heel. Met een gerust hart kan hij afscheid nemen: “Het mooiste is dat ik de slagerij met vertrouwen kan overdragen.”



Gérard leerde het slagersvak bij de familie Veld en op de slagersvakschool in Utrecht, waar hij de fijne kneepjes van het vak kreeg bijgebracht. Daarna deed hij ervaring op bij Freshcompany in Amsterdam. Op 29 september 1991 is het eindelijk zo ver: de opening van zijn eigen Keurslagerij in winkelcentrum De Ruwert. “Destijds een flinke investering, maar ik zag meteen dat dit toekomst had. Dit is een te gekke plek”, zegt Gérard wanneer we hem ontmoeten voor de toonbank. Veel klanten kent hij persoonlijk. “Hé Gérard, ga je het al rustiger aan doen?”, roept een oudere heer in het voorbijlopen. “Goedemorgen, mevrouw Van Erp, hoe gaat het met u?”, zegt hij even later tegen een vaste klant. Gezelligheid en beleving zijn voor hem vanzelfsprekend. “Ik heb dit bedrijf al 35 jaar en woon bijna mijn hele leven in Oss, dan is het logisch dat ik veel mensen ken”, lacht hij.

Volgens Gérard draait het slagersvak om veel meer dan snijden en verkopen. “Het gaat om meedenken met de klant: welk stuk past bij de gelegenheid, hoe bereid je het en hoe dik moet ik het snijden? Als je eerlijke producten verkoopt, kun je ook eerlijk adviseren.” Hij weigert zelfs klanten iets te verkopen als hij niet achter de kwaliteit staat. “Je moet hart voor de klant hebben. Mensen kopen vlees drie keer: in de

winkel met hun ogen, thuis bij het uitpakken en uiteindelijk als het op het bord ligt.”

VERTROUWEN IS DE BASIS

In 35 jaar veranderde het slagersvak ingrijpend. Waar vroeger royale porties de norm waren, vragen klanten nu vaker om kleinere hoeveelheden, gemak en duidelijke bereidingstips. Rundergehakt, kipfilet en spareribs zijn producten waar klanten speciaal voor omrijden. Ook herkomst en kwaliteit spelen een grote rol. Gérard werkt al decennia met vaste leveranciers. “Ik weet hoe ze produceren en waar de koeien vandaan komen. Als je continu kwaliteit levert, komen klanten terug en nemen ze anderen mee.”

Bij verbouwingen en onderhoud koos Gérard bewust voor zo veel mogelijk samenwerking met lokale ondernemers. Installateurs, aannemers en leveranciers uit Oss en omgeving zijn tot op de dag van vandaag vaste partners. “Als hier een storing is, staat alles stil. Dan wil je niet wachten op iemand van de andere kant van het land. Met mensen uit de regio kun je snel schakelen. Die sterke band is goud waard.” Een bijzonder voorbeeld is de samenwerking met bouwbedrijf Van Peer, die in 2019 de winkel compleet

heeft verbouwd. Hetzelfde bedrijf dat zestig jaar geleden de winkel van Gérards ouders bouwde. “Dat was destijds hun eerste opdracht. Ik koester die langdurige band.”

VAKKUNDIGE MEDEWERKERS

Met een team van 25 vakkundige medewerkers is Keurslager Gérard Peters al jaren een stabiele factor in winkelcentrum De Ruwert. Vakmanschap staat centraal, net als ontwikkeling. Verschillende medewerkers hebben de slagersvakschool afgerond of volgen momenteel nog een vakopleiding. Hierdoor blijft kennis en kwaliteit gewaarborgd. Compagnon Martin werkt al ruim 25 jaar in het bedrijf en kent het vak, de klanten en zijn collega's door en door. De overdracht van de zaak aan hem is dan ook geen plotselinge stap. “Dat geeft mij het vertrouwen dat het bedrijf op de juiste manier wordt voortgezet”.

Een nieuw hoofdstuk begint, met dezelfde vertrouwde medewerkers, kwaliteit en service. Met een nieuwe naam, Martin van Heel, keurslager, maar met een vertrouwd gevoel. “We blijven hetzelfde doen wat we altijd al deden: met passie en plezier werken aan kwaliteit en vakmanschap.”

Wat Gérard het meest gaat missen? “Toch wel het contact met klanten”, zegt hij. “Na 35 jaar ken je hele families. Soms al drie of vier generaties. Dat is bijzonder.” Helemaal verdwijnen doet hij niet: op de achtergrond blijft hij betrokken. En stilzitten? “Dat lijkt me niks. Misschien word ik nog wel vrachtwagenchauffeur. Heerlijk lijkt me dat!” Gérard bedankt al zijn trouwe klanten, (oud-)medewerkers en leveranciers voor het jarenlange vertrouwen en het mede mogelijk maken voor de fantastische jaren dat hij met zijn slagerij heeft mogen beleven.

