

60 jaar Slagerij Bouter

'Meat the next generation'



Omnia Cum Deo

Christelijk gemengd koor, op naar het eeuwfeest

Spinningmarathon

'Streefkerk eindigt goed!'

IJclub De Molenhoek

Wijkt niet voor de klimaatsverandering





Slagerij Bouter

'Meat the next generation'

60 jaar in Nieuw-Lekkerland

Op 1 januari 2020 bestaat Slagerij Bouter in Nieuw-Lekkerland 60 jaar. De eerste 20 jaar stond de vader van Henk Bouter, Henk senior, aan het slagersblok. De slagerij was gevestigd aan de Lekdijk en later op het Kleyburgplein. Henk (junior) groeide daar op en hielp zijn vader in de slagerij. Al op 21-jarige leeftijd nam Henk het slagersmes van zijn vader over. Komende 3 december is dat precies 40 jaar geleden. Met deze gedenkwaardige getallen vindt Henk het tijd dat ook hij het stokje overdraagt. Zonen Henk-Jan en Jitze zijn er klaar voor om naar de gedachte van hun opa en de inzet en kracht van hun vader het bedrijf voort te zetten.

Henk Bouter begint te vertellen dat hij vooral duidelijk wil maken dat het niet alleen zijn verdienste is dat de slagerij zo'n goede plek heeft gevonden in Nieuw-Lekkerland. 'Door de goedheid van onze Hemelse

Vader zitten we hier en mogen we hier nog steeds zitten', zegt hij, 'en daarvoor willen wij Hem danken. Daarnaast wil ik onze trouwe medewerkers bedanken, die tijdens al die jaren hebben meegewerkt aan de opbouw van de slagerij tot wat het nu is. In het bijzonder degenen die vele jaren aan één stuk hieraan bijgedragen hebben. En niet in de laatste plaats wil ik onze klanten bedanken, die gedurende deze 60 jaren altijd in de winkel kwamen en nog steeds komen, want zonder hen kunnen wij niet.'

Hoe het begon

'Mijn opa, Piet Bouter, had een slagerij in Streefkerk. Hij had drie zonen en één dochter. Die drie zonen zijn alle drie slager geworden. De ene zoon had een slagerij in Nieuwpoort, de andere in Bleskensgraaf en mijn vader, Henk senior, is later vanuit zijn ouderlijk huis naar Nieuw-Lekkerland vertrokken om daar zelfstandig verder te gaan. De slagerij in Streefkerk

is toen gesloten.' De vader van Henk nam de slagerij van Tinus van der Beek aan de Lekdijk over. 'Bijzonder om te vertellen is, dat dat pand in 1930 was gebouwd door Huig Bouter, een broer van mijn opa. In dat pand werd geslacht, worst gemaakt en er zat een winkel bij. Dat was lang niet zo uitgebreid als dat we de winkel nu kennen', zegt Henk, 'in die tijd bestonden producten als 'vlugklaar' nauwelijks.' In 1973 is de winkel verplaatst naar het Kleyburgplein. 'Het was inmiddels een filiaalbedrijf geworden, want mijn vader was een compagnonschap aangegaan met C. Ouwerkerk, de slager uit Streefkerk.' Samen beheerden Ouwerkerk en Bouter een grossierderij voor de handel in rundvlees. 'In de goeie tijd kochten ze zo'n 100 koeien per week in en dat vlees verhandelden ze', vertelt Henk. Het compagnonschap bevatte daarnaast ook nog vijf slagerijen: in Molenaarsgraaf, in Bleskensgraaf, in Streefkerk en twee in Nieuw-Lekkerland (Slagerij Bouter en Slagerij Middelweg). 'Uiteindelijk moest mijn vader wegens gezondheidsredenen het werk binnen de grossierderij neerleggen. Hij was toen 57 jaar.' De slagerijen werden verkocht. Twee slagerijen werden door de zonen van Ouwerkerk overgenomen en twee door de zonen van Bouter. De slagerij in Molenaarsgraaf werd gesloten. 'Mijn broer Piet kocht de slagerij in Bleskensgraaf en ik kocht op 3 december 1979 de zaak op het Kleyburgplein in Nieuw-Lekkerland.'

Vol ideeën

'Ik was pas 21 jaar, toen ik de slagerij overnam. Ik zat vol ideeën en wist dat het vooral om onderscheid en kwaliteit moest draaien. Daarnaast was het belangrijk dat de prijs van de producten klopten. Je wilt de mensen bedienen met mooie producten, maar je



past je ook aan aan het besteedbaar inkomen van de plaats waar je werkt.' Henk is altijd gericht geweest op het ontwikkelen van eigen producten. 'Omdat het bedrijf eerder een filiaalbedrijf was geweest van een bedrijf met een centrale worstmakerij, kon ik bij de start in Nieuw-Lekkerland zelf nog geen worst maken. Maar om onderscheidend bezig te zijn, startten we in 1981 met een eigen worstmakerij. Ik ging voor een 'eigen, eerlijk product'. We hebben aan veel keuringen meegedaan, voornamelijk voor een vakkundig oordeel over je zelfgemaakte producten. Op die manier blijf je jezelf voortdurend vernieuwen: wat kan en moet er beter? Dat was en is nog steeds de insteek.' Als voorbeeld geeft Henk het maken van Gelderse worst, dat ze als één van de weinige slagerijen nog steeds zelf maken. 'Dat is een rauw product, waarvoor we in het begin 4 gram zout per kilo meer gebruikten dan nu. Het percentage spek is van 30% naar 20% gegaan. Dat hebben we gaandeweg aangepast, vanwege de vraag naar minder zout en minder vet in producten. Je bent dus voortdurend bezig met de ontwikkeling van je producten, omdat de markt daarnaar vraagt.'

Druk leven

In 1983 zijn Henk en zijn vrouw Janneke terug verhuisd naar het pand aan de Lekdijk om er te wonen. Maar ook met de bedoeling om weer zelf te kunnen slachten. 'De slachtplaats was nog steeds intact daar. Zo konden we ons nog beter blijven onderscheiden



en een constantere kwaliteit van onze producten waarborgen', zegt Henk. Het was een druk leven met de slachterij erbij. 'Op maandagmorgen gingen we om 05.00 uur richting de Veemarkt in Leiden. Om 07.00 uur ging de markt open, je kocht een rund en op de terugweg gingen we naar het abattoir in Dordrecht om zelf ons varkensvlees te selecteren. Onder tussen werd het rund door een veerijder bij de slachtplaats aan de Lekdijk afgeleverd en om 13.00 uur ging je het rund slachten dat we 's morgens gekocht hadden.' Door de strengere regelgeving rondom het slachten, kan er nu niet meer in eigen slachterij geslacht worden. 'De veemarkt werd verleden tijd en we gingen op zoek naar een mester. Die hebben we gevonden in veehouder Jasper Meerkkerk uit Nieuw-Lekkerland. Het vlees wordt nu geslacht in Meerkkerk, waarna wij het ophalen om het verder te verwerken tot de mooie producten die in de winkel liggen.'

Slagerswinkel

En zo is de traditionele slagerij met eigen worstmakerij veranderd naar een slagerswinkel met grote diversiteit aan producten. 'Je kan wel zeggen dat we meer een 'eetwinkel' zijn geworden', zegt Henk. 'We zijn nog steeds slager, maar er is zoveel meer, zoals koude en warme buffetten, borrelhapjes, compleet verzorgde barbecue en gourmet enz. De keuze, maar ook de wens van de klant is veel breder geworden.' Wat een enorme vlucht heeft genomen zijn de 'vlugklaar' producten. Henk: 'Er is eerder in de Kantlijn geschreven over de slavink, het eerste 'vlugklaar' product. Als je nu ziet hoeveel producten we hebben, die je in 10 tot 20 minuten op tafel hebt staan, dat was vroeger ondenkbaar.'

Trouwe klanten

Slagerij Bouter heeft een trouwe klantenkring opgebouwd. 'Onze klanten zijn belangrijk', zegt Henk, 'hun waardering betekent dat wij het goed doen. Eén van onze trouwe klanten is mevrouw Van Loon-Ouwerkerk (82), zij koopt al 59 jaar vlees bij Slagerij Bouter. 'Ik ken de familie Bouter goed,' vertelt ze. 'Mijn vader was melkboer op Streefkerk en hij hielp de familie Bouter nog wel eens met slachten.' Vanaf dat het echtpaar Van Loon in Nieuw-Lekkerland kwam wonen, wordt het vlees bij Slagerij Bouter gekocht. 'Dat is nu niet meer zo heel veel hoor, maar toen de kinderen nog thuis woonden wel.' Lachend bekent ze: 'Ik houd zelf eigenlijk helemaal niet zo erg van vlees, maar het ziet er goed en lekker uit in de winkel.' Over de veranderingen en ontwikkeling van

Slagerij Bouter kan ze meepraten. 'In de winkel van Henks vader aan de Lekdijk kon je lang niet zoveel verschillende vleessoorten kopen, wat hamlapjes en spekklapjes, verse worstjes. De toonbank was ook veel kleiner. De winkel van nu is echt een prachtwinkel en je wordt er ook heel leuk geholpen', aldus mevrouw Van Loon.

Verbouwingen

Gedurende de afgelopen jaren is er veel veranderd en het was soms ook zwaar. 'Wij hebben te maken gehad met drie verbouwingen en twee recessies. De eerste verbouwing van de winkel was in 1988. Toen zijn we ook 'Keurslager' geworden, dat had alles met onderscheid en kwaliteit te maken.' Henk legt uit: 'Om binnen te komen bij deze club wordt je bedrijf helemaal doorgelicht, van voor tot achter, zelfs je prullenbakken worden gecontroleerd. Je moet goede cijfers hebben en voldoen aan strenge eisen. Binnen de vereniging van Keurslagers werkt iedereen als zelfstandig ondernemer. We verenigen ons in de reclameuitingen en de kwaliteitsstandaard die we handhaven, is heel erg hoog.' Een aantal jaren later volgde een tweede verbouwing voor Slagerij Bouter. 'Toen hebben we een stukje aangebouwd om de werkplaats te vergroten.' In 2015 vond de grootste verbouwing plaats, toen is de winkel naar de huidige locatie verplaatst. 'Het Kleyburgplein stond al heel lang op de nominatie om verbouwd te worden, maar de plannen waren zo rigoureus en niet passend bij de ondernemers en het dorp, dat het maar niet van de grond kwam', vertelt Henk. 'Pas toen dhr. Verbrugge, een gepensioneerde projectontwikkelaar uit het dorp, erbij werd gevraagd om een nieuw plan uit te werken,



kwam er schot in. Verbrugge ging in anderhalf jaar tijd met 35 partijen aan tafel en maakte met ieders instemming het plan voor dit winkelplein.' Qua afschrijving waren dat zware jaren. Alle winkeliers moesten een flinke veer laten, maar het resultaat mag er zijn, het Kleyburgplein sprankelt weer.

Nieuwe generatie

'Meat the next generation', is de huidige slogan van Slagerij Bouter. Een leuke woordspeling met een heldere boodschap. Vanaf 1 januari 2020 draagt Henk het stokje over aan zijn zoons Henk-Jan (33) en Jitze (28), die voor dit gesprek aan zijn aangeschoven. De jongens nemen het bedrijf over en betalen hun vader gedurende een aantal jaren af. Gaat Henk dan stoppen met het slagersvak? 'Nee', zegt Henk, 'ik word zzp'er en spring natuurlijk bij wanneer dat nodig is. Maar als zzp'er kunnen ook andere slagerijen me inhuren.' Henk is getrouwd met Janneke. Zij zijn de ouders van vier zoons en vijf dochters in de leeftijd van 18 tot 35 jaar, waarvan er nog vier thuis wonen. Ze zijn ook al opa en oma van – op dit moment – acht kleinkinderen en nog twee op komst. 'Misschien zijn het er al tien met het uitkomen van deze Kantlijn', lacht Henk. Janneke heeft altijd meegewerkt in de slagerij, totdat de tweeling (4e en 5e kind) geboren werd. Daaruit volgt de vraag of Henk-Jan en Jitze ook altijd mee moesten werken. Henk-Jan reageert direct: 'Ik wel, vanaf 8 jaar hielp ik al mee. Dat was eigenlijk normaal bij ons, maar niet altijd even leuk. Soms als de telefoon ging, wist je al dat je vader belde en dat je aan de slag kon. Vanaf m'n 16e werkte ik volledig mee.' Jitze vult aan: 'Dat waren niet altijd de leukste klusjes, wij moesten als kind vooral schoonmaken en bijvullen.' De jongens lachen erom. 'Maar,' zegt Henk-Jan, 'het voordeel was wel dat ik rond de pubertijd altijd geld had, in tegenstelling tot veel leeftijdgenoten.' Op twee na, hebben alle kinderen van Henk op zaterdag wel meegewerkt in de slagerij. 'Ja,' zegt vader Henk, 'want werken komt je niet aanwaaien, dat moet je leren.' En lachend: 'En als ze hier werkten, dan liepen ze tenminste niet op de dijk te dweilen.' De kinderen hebben niet allemaal voor het slagersvak gekozen. 'Het zijn allemaal wel 'doeners' geworden, die goed terecht zijn gekomen', zegt vader Henk met een glinstering van trots in zijn ogen. Het team van de slagerij bestaat op dit moment uit 14 mensen, inclusief parttimers. Dochter (en zus) Debora maakt hier ook deel van uit. Henk-Jan: 'We kennen weinig verloop onder het personeel, één werkt hier al 25 jaar en een ander al 10 jaar.'



Bedrijf overnemen

Was het altijd al de bedoeling dat Henk-Jan en Jitze de slagerij over zouden gaan nemen? 'Niet dat we het samen zouden gaan doen, dat kwam pas later. Voor mij was het vanaf mijn geboorte zo'n beetje duidelijk dat ik het over zou nemen,' grapt Henk-Jan. Maar wilde hij dat ook? Hij lacht: 'Ik had net als m'n vader niet zo mijn best gedaan op school en dit kon ik best wel redelijk.' Jitze: 'Mijn vader vond wel dat wij naar de Slagersvakschool moesten, ondanks dat we al veel van het slagersvak wisten.' Henk-Jan vervolgt: 'Ik heb eerst nog bij twee andere slagerijen gewerkt. Dat wilde m'n vader ook, zodat ik me breder kon ontwikkelen. Vanaf mijn 21e zei mijn vader steeds: volgend jaar kan je het wel overnemen. Tja, ik ben nu 33, dus ik wacht al twaalf jaar.' Is dit dan het goede moment? 'Ja, ik was er ook helemaal nog niet klaar voor toen ik zo jong was en nu wel.' En Jitze? 'Henk-Jan vroeg drie jaar geleden: zie je het zitten om het samen te doen? Daar had ik helemaal niet over nagedacht, ik had het prima naar mijn zin hier. Maar ja, ik zag het wel zitten.' Voor een dergelijke stap moeten ze wel goed samen kunnen werken. Beiden reageren laconiek: 'We werken al tien jaar samen en dat gaat goed, dus waarom niet.' Henk-Jan: 'De taakverdeling is ook goed. We hebben ieder onze eigen verantwoordelijkheid.' Vader Henk was het er niet meteen mee eens, maar Henk-Jan had een goede reden om met zijn broer samen te willen werken. 'Op vrij jonge leeftijd kreeg ik een burn-out. Toen realiseerde ik me dat het vrij eenzaam is om alle verantwoordelijkheid te dragen. Ik bedacht dat als ik om wat voor reden dan ook nog eens zou uitvallen, dat er dan niemand was op wie ik terug zou kunnen vallen. 'Dat was voor mij de reden om Jitze te vragen



om samen het bedrijf voort te zetten.' Henk-Jan en Jitze vullen elkaar echt aan in de slagerij. 'Jitze is veel socialer. Hij richt zich op de winkel en de klanten, dat kan hij heel erg goed. En ik voel me beter op m'n plaats achter de schermen.' De mannen maken volle werkdagen, naast hun jonge gezinnen. Henk-Jan is getrouwd en heeft een dochter van 3 en een zoontje van 3 maanden. Jitze is ook getrouwd en vader van twee jongens, één van 3 jaar en één van 5 weken oud. Of daar een toekomstige generatie voor Slagerij Bouter tussen zit? Jitze: 'Dat zien we wel, maar ze weten wel wat het slagersvak inhoudt. Mijn oudste vraagt elke dag: vergeet je m'n worst niet?'

Veranderingen

Blijft de bedrijfsnaam 'H. Bouter, keurslager' behouden? 'Ja, die blijft gewoon hetzelfde, als dank en

eerbetoon aan onze vader.' Vader Henk is nederig en dankbaar voor wat hij heeft mogen bereiken en dat waarderen zijn zoons. 'Onze vader heeft op 21-jarige leeftijd zijn eigen bedrijf opgestart met een eigen worstmakerij. Hij is altijd voor kwaliteit gegaan. Het is alleen maar mooi dat wij voort mogen zetten, wat onze vader heeft opgebouwd.' Jitze: 'Wij zullen ook blijven staan voor kwaliteit en ons daarnaast blijven ontwikkelen.' Henk-Jan en Jitze willen vooral de klanten goed blijven bedienen en hopen dat ze nog meer mensen kunnen overtuigen van hun mooie producten. Jitze: 'Vlees kopen in de supermarkt, komt vaak voort uit gemak. Maar het is niet goedkoper of zo. Onze prijzen zijn vergelijkbaar met die van de supermarkt, alleen zijn onze producten veel lekkerder!' Gehakt is daar een goed voorbeeld van. 'Wat je in de supermarkt als 'mager' gehakt koopt, is bij ons 'gewoon' gehakt. Het vetpercentage van ons gehakt is veel lager en het is zeker van betere kwaliteit. Ons gehakt heeft bij de keuringen zelfs een 10 gescoord. Je proeft het gewoon!' En daarmee proef je ook de gedrevenheid van Henk-Jan en Jitze Bouter.

Bij het afscheid loopt Henk mee naar buiten. 'Ik heb nog even navraag gedaan bij mijn broer, maar het blijkt dat mijn overgrootvader ook al slager was.' We vieren dus het 60-jarig bestaan van Slagerij Bouter in Nieuw-Lekkerland, met een lange slagerstraditie in de familielijn. Henk tenslotte: 'Als dank aan onze klanten, hebben we in januari diverse mooie aanbiedingen, want zonder hen kunnen wij niet bestaan!'

Tekst: Carla Peters – Fotografie: Wim Deelen



KEURSLAGER

Hellemansstraat 8
2957 AM Nieuw-Lekkerland
T 0184 68 25 20
E info@keurslagerbouter.nl
W bouternieuwlekkerland.keurslager.nl

H. Bouter *keurslager*

Aanbieding

**Ter gelegenheid van
Henks 40-jarig jubileum**

- + 500 gram rundergehakt
- + 500 gram kipfilet in blokjes
- + stuk grillworst naar keuze
- + 100 gram schouderham

Samen voor € 12,50



*geldig 28 november t/m 6 december 2019