

LOEK VAN VLIET: 'HOPELIJK LOPEN OVER TIEN JAAR ALLE KOEIEN IN DE WEI'

ALPHEN - OMDAT BRAZILIË NIET VOLDOET AAN DE STRENGE EUROPESE NORMEN DIE ZIEKTES ALS MKZ EN BSE MOETEN VOORKOMEN, KOMT DAT VLEES SINDS KORT DE EU NIET MEER IN. GEVOLG: DOOR DE SCHAARSTE WORDT BIEFSTUK IN DE HORECA BIJNA ONBETAALBAAR. VEE DAT NIET IN DE BIO-INDUSTRIE OPGROEIT, HEEFT VOLGENS KEURSLAGER LOEK VAN VLIET VEEL MINDER KANS OP ZULKE ZIEKTES. UIT HET OOGPUNT VAN DIERENWELZIJN, ZIET HIJ DAAROM GRAAG DAT ER VAKER GEKOZEN WORDT VOOR VERANTWOORD VLEES.

Door Jolanda van Luinen

OVER RESPECT

Een slager die zich om dierenwelzijn bekommert. Is dat nieuw?

„Toen ik twintig jaar geleden als zaterdaghulp in een vleesgrossierderij kwam te werken, speelde dit inderdaad nog niet. Mensen wilden toen elke dag een stukje vlees op hun bord en daardoor mocht het niet te duur zijn. Dit hield in dat de kosten van de veehouderij laag gehouden moesten worden, wat het dierenwelzijn en de kwaliteit van het vlees niet ten goede kwam. Tegenwoordig kiezen steeds meer mensen ervoor om minder vaak vlees te eten - het is voor je gezondheid niet noodzakelijk om het elke dag op het menu te hebben staan - waardoor de keuze voor het iets duurdere, verantwoorde vlees gelukkig wat makkelijker wordt. Een goede zaak, want ook als slager vind ik dat dieren met respect behandeld moeten worden. Daarom werk ik alleen met streng geselecteerde leveranciers, die dierenwelzijn en kwaliteit hoog in het vaandel hebben staan. Dit houdt in dat wij niet bij elke bestelling handjeklap doen over de prijs. Sterker nog: als de leveranciers niet meer uitkomen met de prijs, dan betaal ik liever wat meer dan dat er op de kwaliteit bekibbeld wordt. Eigenlijk hetzelfde idee als dat je uit maatschappelijke betrokkenheid Max Havelaar producten koopt.”

OVER EEN VISIE VORMEN

Op je 15de zat je dus al in het slagersvak. Hoe kwam je daartoe?

„Zolang ik weet, heb ik slager willen worden. In die grossierderij begon ik met schoonmaken en met vlees vacuüm verpakken. Al vrij snel werd ik er vleessnijder. Met 16 jaar mocht ik vlees uitbenen, wat zwaar werk was. Als je daar zo jong de slag van te pakken krijgt, is dat heus leuk. Na de middelbare school ging ik naar de slagersvakschool in Rijswijk, die opleidt voor het vak- en vestigingsdiploma. Zes jaar lang ging ik een dag per week naar school en de overige vijf dagen werken in de slagersbranche. Ik heb er toen bewust voor gekozen om bij slagerijen van alle niveaus te werken: van de discount- en supermarktslager tot de heel goede. Want als je de verschillen ziet, dan kun je voor jezelf bepalen wat in jouw ogen wel of niet kan.”

„Voor het laatste stuk van mijn opleiding zocht ik een slagerij in de buurt. Ik zag dat ik slagerij Smakman in de



Keurslager Loek van Vliet is trots op zijn producten.

Foto: Wil Kokelaar

Ridderhof nog miste op mijn lijstje. Deze zelfstandige slagerij had kwalitatief goede spullen; precies wat ik ooit voor mijn eigen zaak zou willen. Het was een wat oudere winkel, maar wel netjes. Ik heb er zestien jaar gewerkt; vanaf mijn 18de tot september 2006. Toen verhuisde de zaak - die inmiddels van mij was - naar de Herenhof. Al gauw nadat ik bij Smakman was begonnen, werd ik als gediplomeerd slager de eerste man. Als de eigenaar naar zijn andere zaak was, hield ik de winkel draaiende. Toen Smakman de zaak wilde verkopen, kon hij het aan een vreemde overdoen of aan mij. Hoewel ik pas 25 jaar was, was het vrij logisch dat ik de zaak zou overnemen. Ik was al gewend om meer dan 40 uur per week te werken. Die overgang ging dus vrij makkelijk, al ging het natuurlijk niet vanzelf.”

OVER DE OVERNAME

Hoe was het om zo jong baas te worden over je collega's?

„Voor hen veranderde er eigenlijk niet zo veel. Van mij mochten ze nog steeds zichzelf blijven. Dus niet elke klant formeel aanspreken met 'mevrouw' of 'meneer', enkel omdat het zo hoort. Mijn collega's zijn zoals ikzelf: in voor een geintje, maar ook serieus op z'n tijd. Wat ik een belangrijke eigenschap vind voor collega's en toeleveranciers, is dat zij achter de regelgeving staan die voor onze branche geldt. Want als je het nut van regeltjes inziet, gaat het je veel makkelijker af om je eraan te houden. Dan wordt het geen last, maar werkt het zelfs plezierig. Een vaste kern

van dat soort mensen heb ik nu om me heen verzameld. Eén van de medewerkers is al vanaf de begintijd bij mij; zij viert dus ook haar 10-jarig jubileum.”

„Op 1 januari 1998 heb ik de zaak overgenomen en direct heb ik een aanvraag ingediend om Keurslager te mogen worden. Nadat we uitgebreid waren getest, was het op 23 juni van datzelfde jaar zover. Het predikaat 'Keurslager' is een waarborg voor de klant dat we ons houden aan de regelgeving en dat er alleen vers, verantwoord kwaliteitsvlees wordt verkocht. Daarnaast ontwikkelen we steeds nieuwe producten en zijn we servicegericht bezig. Zo staan er bij onze producten aanduidingen over de bereidingstijd en of er vleesvreemd eiwit is toegevoegd. Goed om te weten, als je er allergisch voor bent. Evengoed ben ik bezig met het aanleggen van een allergenenmap. Puur vlees zal geen allergische reactie oproepen, maar worstkruiden wellicht wel. Die kruiden betrek je als slager van een fabriek, waar mogelijk ook met gluten en pinda's wordt gewerkt. Daar ben ik nu dus achterheen aan het bellen, om dat voor onze klanten duidelijk te krijgen. Zulke dingen maken het verschil tussen een supermarktslager en een Keurslager.”

OVER EXPERIMENTEREN

Je hebt het over worstkruiden. Zijn al die smaakmakers nou nodig?

„Persoonlijk vind ik van niet. De koe heeft niet voor niets zijn best gedaan, zeg ik altijd. Hoe meer je aan een biefstuk doet, hoe meer het achteruit gaat. Jaren

geleden zat vlees dik in de marinade of sauzen. Tegenwoordig beperken we dat meer, bij het maken van onze 'specials'. Samen met mijn vrouw Miranda - zij werkt parttime in de zaak - beden ik regelmatig nieuwe producten. Haar vader was kok, dus van huis uit heeft zij iets met eten, in bredere zin dan vlees alleen. Daardoor kan zij goed kant-en-klare magnetron menu's verzinnen, zoals afgelopen Kerst. Deze proberen wij allereerst zelf uit. Gelukkig hebben we daarnaast een aantal klanten dat graag experimenteert met eten, een verfijnde smaak heeft, kritisch kan oordelen en dat ook nog eens kan verwoorden. Aan hen vragen we regelmatig iets thuis uit te testen. Zelf zijn wij daar niet objectief genoeg voor. Of we zijn te kritisch, of we nemen voor lief dat bijvoorbeeld een gerecht in de magnetron niet krokant wordt. De vraag is natuurlijk of klanten met zoiets genoeg zouden nemen. Daarom is het goed hen bij het proces te betrekken. Niet alle klanten kunnen of willen dat. Net zoals dat je klanten hebt die puur hun boodschappenlijstje afwerken en verder niets willen weten van een jubileumspaaractie.”

„Over boodschappenlijstje gesproken: als vrouwen daarop anderhalf ons van iets hebben staan, dan is de ervaring dat het ook precies dat gewicht moet zijn. Mannen zitten er vaak niet mee als het 180 gram wordt. Als zij een bestelling doen voor een barbecue of tuinfeest, willen ze het liefst alles hebben en dan vooral veel. Terwijl je zo'n avond toch maar één keer je buik kunt rond eten. Als er veel overblijft is dat niet leuk

voor de gastheer of -vrouw, zonde van het geld én zonde van de koe. Meedenken over de juiste hoeveelheden, vinden wij uiteindelijk belangrijker dan veel verkopen. Nu we het over verspilling hebben: in een verhaal over die EU boycot op Braziliaans vlees, werd beweerd dat er koeien geslacht worden enkel voor twee biefstukjes. Dat klopt echt niet. Op de ogen en de maag na, wordt alles gebruikt. Tot het mergpijpje voor de soep aan toe.”

OVER TOEKOMSTPLANNEN

Wat kunnen we nog van Loek van Vliet verwachten?

„Naar de Herenhof verhuizen was een grote stap die gelukkig goed heeft uitgepakt. Nu willen we nog wat puntjes op de i zetten, bijvoorbeeld door de bezorgdienst uit te breiden met warme broodjes en soep. Terugkijkend op de afgelopen tien jaar, kan ik trots zijn. Vooruitblikkend op tien jaar na nu, hoop ik dat alle koeien dan lekker buiten in de wei lopen. En dat nog meer mensen bereid zijn om voor dit stukje dierenwelzijn wat extra te betalen, opdat ze verantwoord kunnen genieten van een eerlijk stukje vlees.”

Naam: Loek van Vliet
Geboortedatum: 7 oktober 1972
Geboorteplaats: Woubrugge
Beroep: Keurslager
Relatie: getrouwd met Miranda Polfliet (34)
Kinderen: een zoon (4) en een dochter (2)
Hobby's: motorrijden