

Erik Vis en Lies van Bodegraven nemen een kijkje in elkaars keuken.

Wat zijn hun drijfveren? Wat is hun passie? En waarom zijn ze ondernemer?

Slagerij Erik Vis

Erik Vis, slager en eigenaar van Slagerij Erik Vis: 'Ik ben slager in hart en nieren. Dat zit bij ons in de familie, want mijn vader en opa waren óók slager. Bovendien had mijn opa ook nog twee broers die een eigen slagerij hadden. Ikzelf ben nu de laatste slager van de familie. Mijn vader is in 1961 in Papendrecht begonnen; in de Goudenregenstraat. Toen hij op een gegeven moment met zijn gezondheid ging tobben, ging ik bij hem werken. Toen hij écht moest stoppen, was ik nog te jong om de zaak over te nemen. Ik was 22 en dat zag ik nog niet zitten. Daarna heb ik nog een tijd in de autoverkoop gezeten, maar daar kon ik mijn ei niet in kwijt. Dus toen ging ik weer naar een slager; een zelfslachtende slager die in Hornaer gevestigd was. Daarvandaan, toen het thuis drukker werd met mijn gezin, ben ik in supermarkten terechtgekomen. Eerst bij Gebroeders de Jong, toen bij Bas van der Heijden en daarna C1000. Ik had dus al veel ervaring in het slagersvak toen Slagerij Pullen, die in Papendrecht aan De Markt was gevestigd, er in 2001 mee ophield, zodat ik het van hem kon overnemen. Nu zijn we alweer bijna twaalf jaar op De Meent gevestigd. Zoals gezegd, heb ik nog een tijdje wat anders gedaan, maar ik kon het slagersvak gewoon niet missen. Het fysieke bezig zijn, een mooi product maken, en altijd proberen om het te verbeteren. Het leuke aan het vak is het ambacht en klanten blij maken. Wanneer die gelukkig zijn, krijg je de meeste voldoening.'

Rode Kruis, afdeling Alblasserwaard

Lies van Bodegraven, supportmedewerker van het Rode Kruis: 'Zoals bekend, is het Rode Kruis een landelijke organisatie die noodhulp verleent. Vorige week hebben we meegewerkt aan de giroactie 555 voor de slachtoffers van de aardbevingen in Turkije. Er zijn ook mensen van het Rode Kruis naar Turkije toegegaan. Lokaal vormen wij de afdeling Alblasserwaard in District Zuid-Holland Zuid. Tegenwoordig is er bij ons ook een noodhulpteam gevestigd, dat hiervandaan vertrekt om hulp te bieden wanneer zich een ramp voordoet. Dan moet je denken aan het assisteren bij hoog water of het uitdelen van water wanneer het erg heet is. Vorig jaar werd er bij ons, na een schietpartij op een zorgboerderij in Alblasserdam, direct aan de bel getrokken. Met het verzoek om mensen op te komen opvangen, te ondersteunen en om een luisterend oor te bieden. Ook dat doen we. We ondersteunen fysiek maar ook mentaal. Echt heel dankbaar werk. En onze EHBO'ers – we hebben hier een leslocatie, waar we de opleiding verzorgen én doorscholing aanbieden – zijn zichtbaar bij evenementen. Hier in onze regio zijn er 40 à 45 vrijwilligers beschikbaar om daar ondersteuning te verlenen. Zo zijn we in Papendrecht aanwezig bij de atletiek, in Sliedrecht bij de Santarun en het Baggerfestival, en binnenkort zijn we ook bij een foodtruckfestival in Gorinchem. Tijdens corona lag dit natuurlijk helemaal stil. Maar toen konden we veel ondersteuning bieden via de hulplijn en stonden we bij de vaccinatiestraat van de GGD. Het broncontactonderzoek is ook bij ons gedaan. En als je dan bedenkt dat het Rode Kruis voornamelijk op vrijwilligers runt, dan is dat is echt geweldig. Dat blijf ik iets heel moois vinden.'

Toekomst

Lies hoopt dat ze, als Rode Kruis afdeling Alblasserwaard, nog meer ondersteuning kunnen gaan verlenen bij evenementen. 'En daarnaast willen we ook nieuwe dingen ontwikkelen. Op dit moment zijn we in deze regio educatie aan het opzetten. Daar ben ik mee gestart en ik vind het heel leuk en belangrijk om hiervoor bij de basisscholen langs te gaan. Om de kinderen het verhaal van de EHBO mee te geven: "Als er thuis wat gebeurt, weten jullie dan wat jullie moeten doen?" De meeste kinderen zijn in zo'n geval bang om eropaf te gaan. Dus is het mijn taak om ze bewust te maken. Al bellen ze maar 112. Dan kom je al een heel eind. Twee weken geleden was ik bij de Beatrixschool en ik vind het dan zo leuk om te zien hoe die kinderen met een rolletje verband bezig zijn. En straks als ze de avondvierdaagse lopen, zien ze mij daar staan als Rode Kruis-medewerker. En dan hoor je "die is bij mij op school geweest".'

Erik: 'Als ik kijk hoeveel mensen nu de gehele slagersvakopleiding volgen, dus het verwerken van vlees, het uitbenen, het worst maken en dergelijke, dan is er op het ogenblik weinig animo voor het slagersvak. Maar dat is al jaren een probleem om voldoende kandidaten te krijgen die zich op willen laten leiden tot slager. Hoewel de opleiding wél breder is geworden. Tegenwoordig is er ook groente en vis in opgenomen en ook zijn er speciale opleidingen voor McDonald's en voor supermarkten. Ikzelf heb nog een oude opleiding gehad. Eerst moest ik kunnen uitbenen, splitsen, afvliezen, en dan pas ging ik eigenlijk snijden. En als je dat allemaal onder de knie had, moest je vervolgens worst leren maken en daarna een ondernemersopleiding volgen. Pas dan pas kreeg je je officiële slagersdiploma en mocht je een slagerij gaan beginnen. Maar aan die wet- en regelgeving is flink gesleuteld. Nu kan iedereen bij wijze van spreken slager worden. Je hoeft er geen verstand van te hebben. Alleen wanneer de Keuringsdienst van Waarde langkomt, moet het allemaal wél in orde zijn. Dat is eigenlijk de maatstaf die nu geldt. Veel voorbereiding van het vlees, zoals het uitbenen en afvliezen, wordt gedaan door vleesverwerkende bedrijven. Maar dat doe ik allemaal zelf, waardoor ik weet wat voor kwaliteit vlees ik in huis heb. En dat weet je niet als je het vlees in een pakje binnen krijgt, waarna je het alleen nog maar hoeft weg te snijden. Dan heb je daar geen gevoel bij. Maar om op je vraag terug te komen, ik hoop dat het nog een keer kentert. Mijn slager stopt ermee en ik ben al vier maanden op zoek naar een opvolger. Maar het is óók moeilijk om winkelpersoneel te vinden, want het is wél aanpakken in de slagerij. Toch is het ook leuk en afwisselend werk en je doet het met elkaar. Als ik iets aan het maken ben en de winkel staat vol, dan laat ik dat liggen en ga ik meehelpen. Ik heb natuurlijk ook een adviserende taak. Zo vragen klanten me vaak wat ze voor een bepaald gerecht nodig hebben, en soms informeren ze ook naar een vleesproduct met een buitenlandse naam. Of ik dat ook heb. Maar er is geen verschil tussen een Nederlandse en een Belgische koe. Alleen is de naam van het vleesproduct soms anders. Zo heet een sukadelap in België bijvoorbeeld een zenuwstuk. Het gebeurt ook dat klanten een stuk vlees willen dat ze me op een foto laten zien. Meestal weet ik dan wat het is. Maar dat is wél een gevolg van ervaring. Uitbenen, uitsnijden, afvliezen, dan leer je vlees herkennen. Als je alleen maar met aparte stukjes vlees werkt, dan kun je dat op een gegeven moment niet meer. En dat is kennis die, als je niet oppast, verloren gaat. Nu heb je ook de ontwikkeling dat mensen minder of zelfs geen vlees meer eten. De wat oudere mensen doen dat nog wél, maar de jongere garde gaat steeds meer vraagtekens zetten. Maar daar ga ik mee in gesprek en dan merk je dat ze eigenlijk een verkeerd beeld hebben van hoe het er bij ons in de slagerij aan

toegaat. En hoe bij ons het voortraject verloopt, hoe er met de dieren omgegaan wordt. Ze krijgen allemaal beelden te zien uit de industrie, maar daar huiver ik óók van. En dat gaat ook ten koste van de kwaliteit van het vlees. Dat wordt natuurlijk in de hand gewerkt door het grootwinkelbedrijf. Die bieden het goedkoop aan. En de klant went aan een goedkope prijs. Maar dat kan niet. Dan heb je echt te maken met een mindere kwaliteit. Ik zeg weleens tegen mensen je kunt beter iets minder vlees eten – om de andere dag of zo – , maar eet wel góéd. Neem ons kipverhaal. Kipfilet is bij ons twee keer zo duur als in de supermark, maar er zit minder water in en het blijft lekker zacht. Er is zeker een kwaliteitsverschil. Ik ben overgestapt van reguliere kip op puur alleen scharrelkip. Dat is best wat duurder, maar ik verkoop nu méér kip dan ik ooit van de reguliere kip verkocht. Het varkensvlees en rundvlees is bij mij ook scharrel, dat heeft een prijs. Maar dat is in de supermarkt óók duur en niet van dezelfde kwaliteit. Onze toekomst ligt in het specialisme, denk ik. Vleesverkopers zijn er overal, maar slagerijen met worstmakerijen niet. Wij maken de hammen, boterhamworst, gekookte worst en cornedbeef allemaal zelf. En we gebruiken alleen enkelvoudige kruiden en geen toevoegingen. Nu hoor ik dat ze aan het onderzoeken zijn wat er eigenlijk in vegetarisch eten zit. Want er worden allerlei kunstgrepen uitgehaald om het bijt- en smaakgevoel te imiteren. Het is hetzelfde verhaal als dertig jaar geleden, toen er allerlei verkeerde toevoegingen gebruikt werden om het maar zo lekker mogelijk te maken. Toen was dat onkunde maar dat is nu niet meer het geval.'

Uitdaging

Lies staat voor de grondbeginselen en de gedragscode van het Rode Kruis. 'Wij helpen iedereen. Ook de dronkaard die in de hoek van de straat ligt. Want we kunnen hém wel laten liggen, maar er zit ook iemand thuis op hem te wachten. En in geval van oorlog zijn we neutraal en bieden we iedereen onze hulp aan. Wat dat betreft mogen we ook geen mening uitdragen. Privé heb je natuurlijk wél een mening, maar als Rode Kruismedewerker mag je die niet ventileren. Voor het Rode Kruis zie ik het als een uitdaging om de vrijwilligers te blijven motiveren en boeien. Op lokaal niveau merk ik dat je helaas nauwelijks meer vrijwilligers kunt krijgen voor een bestuursfunctie. Je moet mensen enthousiast proberen te maken om als vrijwilliger een paar uur beschikbaar te zijn. Onze vrijwilligers zijn gemiddeld wat ouder. Het zijn echt de ouderen die de kar trekken. Misschien moeten we het wat meer zoeken in een samenwerking met de scouting. Om hun leden ook op te leiden. En we willen met de jeugd, om hen te motiveren, meer gaan samenwerken met de politie en de brandweer. Want de jeugd zit niet te wachten op alléén EHBO.'

Erik ziet het als een grote uitdaging om de boel draaiend te houden. 'Om mensen gemotiveerd te krijgen om in de slagerij te werken. Om ze over die drempel te helpen, want het is echt leuk werk. Veel mensen volgen nu een kookopleiding. En dat hoort tegenwoordig ook bij de slagersvakopleiding. Maaltijden maken, buffetten verzorgen, heel breed allemaal. Mijn vader zei, toen hij vroeger met zijn scootmobiel bij ons in de winkel kwam en de toonbank zag: "Ik zou er helemaal gek van worden, zoveel assortiment als jij hebt." Toen hij als slager in Papendrecht begon, was het een tartaartje, een slavink, en dat was het. Voor de rest alleen maar vlees en vleeswaren. Verder niet. Wat er ook bij de slager veranderd is, maar dan andersom, is de verkoop van hondenvoer. Vroeger verkochten wij daar heel veel van, maar dat is allemaal naar de dierenwinkels gegaan. Terwijl een bot of een nekspier voor de hond, die houd ik over en droog ik. Er zijn mensen die het leuk vinden om dat aan hun

hond te voeren. En het kost bij ons maar de helft van wat je er in de dierenspecialzaak voor moet betalen. Vroeger sneden we hele dozen met runderharten en penzen; allemaal voor de dieren. Dat is er nu helemaal uit. Ik verkoop er nog een klein beetje van. Ook een leuk verhaal: er komen veel mensen bij ons rosbief halen en dat blijkt dan voor hun kat te zijn. “Hoeft u geen rosbief meer? Nee, de kat is dood.” We kunnen dan beter een nieuwe kat geven, dan verkoop ik meer rosbief. En dat gebeurt veel hoor, dat ze rosbief halen voor de kat. Als slagerij staan we met de Bakkerij Vlot in één zaak. En dat voegt echt iets toe. Je oefent allebei een ambacht uit en die vullen elkaar aan. Ik moet zeggen dat ik sinds ik verhuisd ben met de winkel – inmiddels 12 jaar geleden – het publiek wat verjongd is. Dat is ook leuker. Mijn winkel op de markt, waar het publiek wat ouder was, liep niet zo. Hier is die veel meer van de grond gekomen. Het scheelt natuurlijk ook dat je zo vanuit de parkeergarage naar binnen loopt. Achter de winkel parkeren en droog naar binnen lopen. Maar de combinatie van een bakker en een slager in één zaak is toch vrij uniek. Dat zie je niet veel.’

Tip aan Erik

Lies: ‘Ga zo door met het verkopen van kwalitatief goed vlees. Dat is heel belangrijk en natuurlijk erg lekker.’

Tip aan Lies

Erik: ‘Zoek wat meer de samenwerking, zoals met Scouting van Brederode, om hun leden de beginselen van EHBO bij te brengen. Die vaardigheden hebben zij ook nodig. En zo zijn er meer organisaties die je kunt helpen. Kijk goed om je heen en blijf volhouden. De aanhouder wint.’

Tip aan Papendrechtse ondernemers

Lies: ‘Vanuit het Rode Kruis gezien, zou het goed zijn als het personeel van ondernemers opgeleid werd om mensen te helpen als dat nodig is. Zodat ze, wanneer er iets gebeurt, in ieder geval kunnen reanimeren.’

Erik: ‘Ja, wij hebben bij de bakker een defibrillator hangen.’

Lies: ‘Maar niet iedereen kan of wil hem gebruiken. Je moet een knop om kunnen zetten.’

Tot slot

Lies en Erik zetten óók de knop om wanneer dat nodig is. Lies, als supportmedewerker van het Rode Kruis, door snel te handelen wanneer een situatie daarom vraagt. Erik door van beroep te veranderen en te kiezen voor het slagersvak, waar zijn hart ligt.

