

METAMORFOSE VOOR GILDESLAGERIJ JOHN HERMANN'S

PRODUCTPRESENTATIE IN OPTIMA FORMA

Benut de beschikbare winkelruimte optimaal en maak er een slagerij van die niet standaard is. Dat was de opdracht die Leo Hermanns van Gildeslagerij John Hermanns in Nederweert aan zijn winkelinrichter gaf. Sinds mei van dit jaar is de Limburgse dorpsslagerij in een modern jasje gestoken met zwarte plafonds, ledverlichting en een productpresentatie die er gelikt uit ziet.

Moeder Annie Hermanns staat haar zoon Leo bij in het familiebedrijf.

Een aantal klanten kon hun ogen niet geloven toen ze na de verbouwing een bezoek brachten aan de vernieuwde Gildeslagerij John Hermanns in Nederweert. Ze waren onder de indruk van de metamorfose die de slagerswinkel in hun dorp had ondergaan.

Wie de voorpui van de winkel ziet, verwacht niet dat je via de elektrische winkeldeuren binnentreedt in een sfeervolle slagerij waar je overweldigd wordt door de productpresentatie. Je kunt niet anders dan

ledverlichting ertoe bij dat de producten mooi uitgelicht zijn. De winkel heeft een warme uitstraling dankzij het gebruikte hout en de marmeren platen aan de onderkant van de toonbank. De tegelvloer is antraciet en geen enkele tegel blijkt hetzelfde te zijn.

Zwart plafond

Opvallend is verder het zwarte plafond. "In België zijn al heel veel slagerijen overgestapt op zwart. Het geeft rust en diepgang en je producten komen er zo beter uit." Het lijkt gewaagd maar Hermanns is meer dan tevreden over deze aanpak van zijn Belgische interieurbouwer, Frigomil uit Meise in België. "Ik ben drie jaar op zoek geweest naar een winkelinrichter en heb met verschillende partijen gesproken. Op een beurs kwam ik Frigomil tegen en wist meteen: hier zit ik goed. Deze inrichter slaat de spijker op zijn kop." De opdracht aan de winkelinrichter was om de beschikbare ruimte van zo'n 80 vierkante meter optimaal te benutten. In de slagerij, die al sinds 1965 door de familie Hermanns wordt gerund, was de winkel-inrichting na 25 jaar toe aan vernieuwing. Het was vaak puzzelen om alle producten goed uitgesteld te krijgen. Nog een wens van de Nederweertse slager was een winkelinrichting die anders zou zijn dan anders. Eindresultaat is een slagerij die in meerdere opzichten niet standaard is.

Eigenaar Leo Hermanns met het paradepaardje van Gildeslagerij John Hermanns: de Peelham die in een zeventiende eeuws gewelf onder de winkel rijpt.

Naast de zwarte kleuren en ledverlichting, is de 'show frigo' een opvallende blikvanger. Waar eerst de gesloten koelcel zat, is nu een mooi uitgelichte, gekoelde ruimte achter een glazen deur waar de paradepaardjes van de slager zoals grote stukken vlees, een half varken of côte de boeuf zichtbaar zijn. Zo is er een extra vitrine gecreëerd om deze producten 'te showen'. Naast twee meter extra vitrine is door het plaatsen van gekoelde opzetvitrines op de toonbanken en de hangende vleeswaren-presentatie aan de rechtermuur nog eens twee meter extra productschapruimte geschapen. Voor klanten zijn de vele

TUSSEN DE MIDDAG DICHT

Bij Gildeslagerij John Hermanns in Nederweert is van maandag tot en met donderdag de winkel een uurtje op slot tussen 12:30 en 13:30 uur. De dames die in de winkel werken, gaan dan even naar huis om te lunchen. "De slagers eten hier een hapje mee. Het is fijn om dit uurtje tussendoor even geblokt te hebben", vertelt Leo Hermanns die deze traditie graag in ere houdt. De meeste klanten zijn eraan gewend en houden er rekening mee.



huismgemaakte, gerookte en gedroogde vleeswarenspecialiteiten van de worst-maker nog beter te zien.

Peelham

Een tekst boven de uitgestalde vleeswaren verwijst naar de specialiteit van het huis: de Peelham van het Ruyghveen varken. ‘Onze Peelham hangt onder uw voeten te drogen’, staat er te lezen op het krijtbord. Een leuke verwijzing naar de zeventiende-eeuwse kelder onder de winkel, waar de hammen rijpen. Gildeslagerij John Hermanns heeft in de regio en bij landelijke vakwedstrijden naam gemaakt met dit ambachtelijke product. Het hangende vleeswarenmeubel heeft nog een pluspunt. Door deze koelvitrine op te hangen, is extra werkruimte gecreëerd.

ZONDAGSE SOEP EN BALKENBRIJ

De specialiteit van Gildeslagerij John Hermanns in Nederweert is de worstmakerij. In de ruimtes achter de slagerij, zijn slagers in de weer met het ambachtelijk bereiden en roken van de producten. De befaamde en prijs-winnende Peelham rijpt in een zeventiende-eeuws gewelf, gelegen onder de winkel. Traditionele producten als de balkenbrij van eigen recept, vers varkens- en rundvlees en zelfs soepvlees zijn hardlopers. “Hier maken de mensen op zondag nog zelf soep. Balkenbrij is een regionaal product en verkoop ik het hele jaar door.”

Hier staan drie snijmachines voor de vleeswaren. Dat maakt efficiënter werken voor de dames in de verkoop mogelijk. Ander voordeel voor deze medewerkers is de verhoogde winkelvloer achter de vitrine. Daardoor kunnen ze over de toonbank heen kijken en overzicht houden om te zien welke klant aan de beurt is. De werkhoopte is bovendien prettiger. Door de naadloze afwerking van de apparaten en de nieuwe vloer is het schoonmaken een stuk makkelijker. “We zijn een half uur eerder klaar met het poetsen van de winkel.”

Meer omzet

Ruim een half jaar na de verbouwing is Hermanns dus te spreken over zijn nieuwe winkelinrichting. De bijna vier meter extra ruimte voor productpresentatie en de warme, moderne sfeer zijn in de smaak gevallen bij klanten. “We hebben 20 procent meer omzet sinds de opening.” Om de metamorfose van de Limburgse slagerij te realiseren, is er in totaal drie weken verbouwd. Via een speciale folder die in de regio is verspreid, zijn de klanten geïnformeerd. Tijdens de verbouwing was Gildeslagerij John Hermanns gewoon open. Achter de zaak stond een verkoopwagen die door Frigomil ter beschikking was gesteld. De foodtruck van de slagerij werd ernaast gezet en verder golden er tijdens de winkelverbouwing allerlei aanbiedingen. “Klanten bleven zo komen. Velen informeerden naar de verbouwing. Dat kwam ook door allerlei foto’s van vroeger die we op de bouwhekken hadden geplakt. “ De historie van de Limburgse slagerij gaat verder terug dan 1965, toen Leo’s vader,

John Hermanns, de zaak overnam van de familie Caris. Vijf jaar geleden overleed John plotseling en kwam zoon Leo aan het roer te staan. Samen met zijn moeder Anny en het team van vijf slagers en acht parttime verkoopdames, zet Leo Hermanns het levenswerk van zijn vader voort.

Wand met foto’s

In de nieuwe winkels is via een speciale fotowand met zwart-wit foto’s de historie van de winkel terug te zien. Naast het in ere houden van het ambacht en de tradities uit de eigen worstmakerij en rokerij, is de blik van Hermanns op de toekomst gericht. Zo wil hij zich nog meer profileren als barbecuespecialist. “We hebben zo’n 40 barbecues en verzorgen in de zomerweken voor 800 mensen een compleet aangeklede barbecue.” Naast het vlees, levert de Nederweertse slager complete pakketten met verse salades, koude schotels, borden, bestek en gas-barbecues. “We hebben alle ruimte hier om dit nog verder uit te breiden.” ■

- 1 De vijf slagers roken, drogen en maken in eigen huis verschillende producten, zoals vleeswaren en een breed scala aan barbecue-items.
- 2 Net als binnen is de voorpui met de kleur zwart aangekleed.
- 3 Van het regionale peelvarken Ruyghveen worden hardlopers als gehakt en worst gemaakt.
- 4 In de winkel is alle beschikbare ruimte optimaal benut, waardoor alle producten goed tot hun recht komen (zie ook foto 6).
- 5 Waar eerst de koelcel stond, is nu een ‘show frigo’ te vinden. De klant krijgt zo een kijkje in de koelcel die meteen als vitrine dient.



1



3



6



2



4



6