



Het verkopen van kwaliteitsproducten en exclusieve specialiteiten, het vertellen van het verhaal achter vlees en het creëren van foodbeleving zijn belangrijke uitgangspunten van slagerij en worstmakerij Offers & Offers. Zo luidt onze onomstreden conclusie als we de sfeervolle winkel binnenstappen aan de Frederik Hendrikslaan, een 800 meter lange laan boordevol vers-

specialisten. In de door John Vink (55), zijn vrouw Marian (53), zoon Dave (33) en dochter Shirley (27) bestierde winkel springen direct de foto's in het oog die de muren van de winkel sieren.

PATA NEGRA

Afbeeldingen van Pata Negra-varkens onderstrepen dat Offers & Offers de exclusieve ham van deze Spaanse dieren tot het assortiment mag rekenen. Maar ook een op een tafeltje opengeslagen album met foto's van een recente reis van John en Marian Vink aan Fratelli Beretta, de Italiaanse producent van de wereldberoemde Parmaham, valt ons snel op. Tijdens het bezoek van De Slager vergapen diverse klanten zich aan de indrukwekkende plaatjes in dit album. Leaflets met menusuggesties als 'zacht gebraden Lomo met frisse salade en krullen van verse ganzenlever' ontbreken evenmin. In diverse menusuggesties vormt het vlees van het Spaanse Duroc-varken van Carnica Batallé het belangrijkste ingrediënt. Kleurrijke kaartjes met informatie over dit varken vestigen extra aandacht op het hiervan verkochte vlees.

INGRIJPENDE VERBOUWING

"Er is hier het nodige gebeurd sinds wij tien jaar geleden de slagerij hebben overgenomen van de familie Offers," vertelt slager John Vink met trots in zijn stem. "Zo is ons assortiment flink verbreed met exclusieve vleesspecialiteiten en vleeswaren, onze eigen kant-en-klaarmaaltijden en een ruime broodjescorner. In maart 2004 hadden we een ingrijpende verbouwing achter de rug. We hebben nu een lange en overzichtelijke toonbank, waarin meer ruimte is voor onze specialiteiten."

PROEFKONIJN

Kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel, zo verduidelijkt John Vink. "Als versspecialist is het bieden van kwaliteit namelijk de enige manier om te overleven en de strijd niet te verliezen van

de supermarkt. Wij verkopen alleen de allerbeste kwaliteit rund- en varkensvlees en vleeswaren. Onze vleeswaren worden aangeleverd door onze vaste leverancier Van den Berg. Nieuwe producten van deze leverancier worden hier uitgeprobeerd. Wat dat betreft is onze winkel 'proefkonijn' voor de rest van de Nederlandse slagers. Onze klanten zijn kritisch en het komt wel eens voor dat zij negatief oordelen over een nieuwe vleeswaar. Elke zaterdag kunnen zij in onze winkel nieuwe specialiteiten en maaltijden proeven. Het organiseren van dit soort proeverijen is volgens ons de enige manier om specialiteiten succesvol aan de man te brengen."

DIERVRIENDELIJK

John Vink is bijzonder kritisch op de kwaliteit van al het vlees dat bij Offers & Offers wordt aangeleverd. "Als er iets in mijn ogen niet goed is, laat ik het direct terugsturen. We zijn van plan om in de toekomst meer diervriendelijk geproduceerd vlees te gaan verkopen. Dit doen wij niet alleen omdat wij van veel klanten horen dat zij hier waarde aan hechten, maar ook vanuit onze eigen beleving vinden wij het belangrijk dat slachtvee gezond opgroeit. Ik wil laten zien dat ik ook als slager ontzettend veel van dieren houd. Pata Negra-ham is bijvoorbeeld gemaakt van varkens, die in Spanje in alle vrijheid hebben kunnen rondscharrelen."

EXCLUSIEVE VERKOOPTOPPERS

Het hele team van Offers & Offers is er trots op dat ook de exclusieve en duurdere specialiteiten van het Pata Negra-varken, het Duroc-varken en de Parmahammen zich inmiddels hebben ontpopt tot verkooptoppers. "Tallose klanten komen nu Pata Negra-vlees kopen en slaan het Nederlandse varkensvlees over," vertelt John. "Dit Spaanse vlees is echt een topper." Om meer te weten te komen over het productieproces van Parmaham en het verhaal achter deze wereldberoemde specialiteit aan klanten te kunnen onthullen, brachten John en Marian in 2006 een bezoek aan de fabrieken in Parma en Milaan. "Het was prachtig om daar rond te mogen kijken," memoreert Marian. "Het was vooral erg indrukwekkend om maar liefst 250.000 hammen te zien drogen. Volgend jaar zijn we van plan om naar Spanje te reizen om te zien hoe het vlees van de Pata Negra-varkens wordt gemaakt."



Familie Vink: „Elke zaterdag kunnen klanten hier nieuwe specialiteiten en maaltijden proeven“