

Nee bestaat niet bij Slagerij Gelderblom

Sinds een jaar zwaaien Aad en Jake Venrooij de scepter van Slagerij Gelderblom in Molenvliet. In dat jaar stapten ze over op vele huisgemaakte producten zoals de inmiddels beroemde gehaktballen, en bouwden ze een royale vast klantenkring op.

"Vroeger werden de gehaktballen bij de fabriek besteld," vertelt Aad. "Als we een jaar geleden tien verkochten was het veel, nu zijn het er zeker honderd per week." Het bieden van kwaliteit voor een betaalbare prijs is onderdeel van de klantvriendelijkheid die beide heren vanzelfsprekend vinden. "We leveren op verzoek ook bijzondere

producten van Lams- of Kalfsvlees, niets is daarin teveel gevraagd." Klanten komen terug. "Je moet eerst iets opbouwen als je begint, maar dat is aardig gelukt." Het helpt ook dat deze slager de prijs van standaard producten verlaagde. "Ons rundvlees is van gegarandeerd Nederlandse afkomst, de Hollandse Dikbil, en we werken uitsluitend met Hollandse varkens die op een waardige manier worden gehuisvest." Jake: "We merken dat er vraag naar maaltijden is, vooral ook van bedrijven." Die bestellen aan het eind van de middag na een vergadering even een zelfgemaakte stamppot of

hachee. Het liefst hebben ze dat warm en Slagerij Gelderblom bekijkt nu de mogelijkheden. "We hebben een mooie oven die kan stomen en grillen en we maken iedere week nieuwe specialiteiten." De kant-en-klare maaltijden zijn ook in trek bij de ouderen. "Die komen even een bakje stamppot of een ander lekker product halen," verklaart Aad.

*Slagerij Gelderblom
Molenvlietbrink 14
3448 HS Woerden
0348 424 096
www.woerden.slagerijgelderblom.nl
woerden@slagerijgelderblom.nl*

