

100 Jaar Slagerij Lemmers

Honderd jaar ambachtelijke kwaliteit voor U!

Toen opa Frans Lemmers 100 jaar geleden met zijn slagerij begon, had hij nooit kunnen dromen dat hij daarmee de basis legde voor een slagerij die in 2005 het 100-jarig bestaan zou vieren. Opa zou ontzettend trots zijn als hij kon zien hoe de slagerij zich in die jaren ontwikkeld heeft. Onder de bezielende leiding van in eerste instantie zijn zoon Jan en vanaf 1981 kleinzoon André, is Slagerij Lemmers uitgegroeid tot een slagerij met een trouwe klantenkring die van heinde en verre de winkel bezoekt om thuis “de smaak van vroeger” op tafel te kunnen zetten.

100 jaar liefde voor het vak

In honderd jaar is er natuurlijk het nodige veranderd. Maar één ding is al die jaren hetzelfde gebleven: de kwaliteit die te zien en natuurlijk te proeven is in het assortiment dat dagelijks in de winkel prijkt. Of het nu gaat om een sappige karbonade, die entrecote, de eigengemaakte verse worst of de in eigen huis bereide gemaksmaltijd: in alles is de kwaliteit en de liefde voor het vak te proeven.



100 jaar aandacht voor de klant

Honderd jaar Slagerij Lemmers is ook 100 jaar service aan de klanten. Net zoals de slagerij van vader op zoon is overgegaan, komen nu ook de kinderen en kleinkinderen van de eerste klanten nog steeds naar de winkel. In al die jaren is het nodige lief en leed in de winkel besproken. In die zin is de slagerij die dorpswinkel gebleven waar mensen nog aandacht voor elkaar hebben. Het is goed om te ervaren dat dit ook in deze jachtige tijden nog steeds kan.

Feest u met ons mee?

Om u mee te laten genieten van 100 jaar Slagerij Lemmers hebben we deze feestelijke bijlage uitgebracht. Samen met ons kunt u terugblikken en een beetje vooruit kijken. De komende maanden kunt u met de nodige jubileumaanbiedingen ons 100-jarig bestaan met ons meevieren. U kunt erop rekenen dat we ook de komende jaren er alles aan blijven doen om u als klant van dienst te zijn met een overheerlijk assortiment en een tot in de puntjes verzorgde service. Tot ziens in de Zandstraat!

*André en Yvon Lemmers
Team Slagerij Lemmers*

**Woensdag 11 Mei
Open Huis
16.00 - 20.00 uur**

Tijd voor een terugblik

Het slagersvak is één van de oudste ambachten in de wereld. De vleeshouwer en zijn knechten zijn al eeuwen lang niet meer uit ons straatbeeld weg te denken. Toch zijn er maar weinig slagerijen die door de tijd heen vaste voet aan de grond hebben gekregen. De maatschappij verandert immers snel, de concurrentie neemt flink toe en nieuwe generaties zijn vaak onvoldoende voorbereid op het beheer van het slagerserfgoed. Menig slager legt zo uiteindelijk tóch het loodje. Maar er zijn uitzonderingen. Zoals in Beneden Leeuwen. Daar is slagerij Lemmers inmiddels al méér dan een eeuw in het centrum gevestigd. Vier opeenvolgende generaties hebben de slagerij een geheel eigen karakter gegeven. Daarom wordt het tijd voor een terugblik: een beeld van 100 jaar vakmanschap

Een ambachtelijk vak

Het slagersleven aan het einde van de vorige eeuw zag er niet veel anders uit dan in de eeuwen daarvoor. Het was een eenvoudig en hard leven. De inrichting van de slagerijen was veelal sober. De slagerswinkel werd verlicht door gaslampen, de vloer was van hout. Er was een gehaktmolen met een slinger. Het hakblok bestond uit een boomstam met ijzeren banden erom. En ál het werk werd met de hand gedaan. Het slagersvak was dan ook bij uitstek een ambachtelijk vak, met lange werkdagen en een erg lange werkweek. Nogal eens werd er ook op zondagen gewerkt..



Een ‘half beest’

De slagers kochten het vee op de veemarkt of direct bij de boer. Ze waren trots op het door hen te slachten vee: daarom werden de koeien in volle glorie aan de klanten getoond. Geen mens die zich daaraan stoorde. Integendeel, klanten waardeerden dit juist. En soms werd daarbij zelfs een bepaald onderdeel van het te slachten dier aangewezen en op voorhand verkocht. Het vee werd vervolgens in de eigen slachtplaats geslacht. Deze slachtruimte diende tevens als werkruimte en worstmakerij. Een heel rund verkopen was voor veel slagers een hele opgave. Dan koos men eerder voor het slachten van een ‘half beest’: twee slagers benutten ieder een half rund.



Snelle bezorging

Het vlees werd in een kelder met dikke muren bewaard. ‘s Winters zaagden de slagersknechten vaak ijs uit dichtgevroren vaarten en kanalen. Dit ijs werd in de kelders bewaard: zo had men ook ‘koeling’ in de zomer. Elektrische koeling bestond in die tijd nauwelijks. Ook niet bij klanten. En ijskasten ontbraken nog in de meeste slagerijen. Het vlees dat zaterdag nog niet verkocht was, werd tegen sterk verlaagde prijzen door de slagersknecht met een mandje in de arm verkocht.



Knechten of kampioenen?

Het vlees werd op bestelling thuisbezorgd. De winkel speelde in de verkoop nog een ondergeschikte rol. De knechten vertrokken ‘s morgens naar hun wijk, noteerden de bestellingen van de klanten, lieten de bestellingen vervolgens in de winkel klaarmaken en bezorgden het nog dezelfde ochtend weer bij de klanten. De ‘fluitende’ slagersknecht met rieten mand, voor op de fiets was in menig dorp dan ook onderdeel van het straatbeeld. In verschillende plaatsen vonden er zelfs wielervedstrijden voor slagersknechten plaats!



Héle bouten vlees

De slager werd zo in de loop der jaren steeds minder ‘slagerij’ en steeds meer ‘Vleesverkoper’. En ze wilden graag laten zien wat ze dan wel te koop, hadden. Het vee dat op maandag werd geslacht, hing op dinsdag al in de etalage. Hele bouten, vlees, kalveren, en halve varkens sierden het raam. Van een geslacht rund bleef een bout vlees en van een geslacht varken een half varken achter, die werden bewerkt voor de verkoop. De rest hing in de etalage om te worden getoond én om te rijpen. In de loop van de week werd dit vlees ook verwerkt en verkocht. Het etalage-vertoon met rund, kalfs- en varkensvlees was soms zo spectaculair dat klanten in de dorpen speciaal naar de slagerij kwamen om naar het geslachte vee in de etalage te kijken!





Een paasbest beest in crisistijd

Pasen is van oudsher voor elke slager een belangrijke gebeurtenis. De dagen er voor vinden immers overal in het land de paasveetentoonstellingen plaats. Daar kopen de slagers het vee dat speciaal voor de paasdagen wordt geslacht. Op witte donderdag loopt men dan ook trots met deze nieuwe aankopen door de straten. En kort daarna pronkt menig etalage met versierde rolpens én fijn gegarneerde bloedworst.

Een ongewisse toekomst

Wie in de vorige eeuw in het slagersvak stapte, wist dat de toekomst ongewis was. Her en der schoten kleine slagerijen als paddestoelen uit de grond. De overheid bemoeide zich nauwelijks met het slagersleven, waardoor de concurrentie moordend kon zijn. Bovendien stond de organisatie van het slagersleven nog in de kinderschoenen. De belangverenigingen die zich sterk maakten voor de slagerijen waren vaak kleinschalig van opzet. Zo waren er maar liefst elf verschillende vlees- en spekslagerverenigingen. Pas in 1891 werd de Nederlandse Slagersvakbond als eerste landelijke organisatie opgericht.



Echte dorpslagers

De slagerijen op het platteland waren veelal kleinschalig van opzet. De slager was de baas en deze had meestal één of twee knechten. Een knecht trachtte zich in het vak te bekwamen om later zelf baas te worden. Diploma's waren daarbij niet nodig. Als de beginnende slager geluk in het vak had, werd hij door zuinig en goed te werken uiteindelijk zelfstandig. Sommigen pakten het anders aan. Die 'versierden' een slagersdochter en verwierven op die manier de status van baas. Ook Beneden Leeuwen kende in die jaren vele slagers. Meestal betrof het kleine eenmanszaken die in de omliggende buurten hun voornaamste klanten hadden. Echte dorpslagerijen dus, doorgaans gerund door de familie. Vanaf 1905 krijgt het slagersleven er echter een nieuw lid bij: Slagerij Lemmers. Een slagerij die daarna niet meer uit het straatbeeld zal verdwijnen...

Van Slachter tot slager

Slager wordt men niet bij de geboorte. Maar als het slagersbloed eenmaal in de familie zit, is de basis voor vele generaties gelegd. Dat blijkt wel uit de geschiedenis van de Beneden-Leeuwse slager Lemmers. Stamvader Francis Lemmers, geboren in 1869, begon in 1898 met de slachterij en werd slager in mei 1905.

Een eigen slachterij

Wat begint met de verkoop van een zelf-geslachte varken, loopt uit tot het thuis bezorgen van bestellingen op drukke dagen zoals met Pasen en de kermis. Toen kon men nog niet spreken van een slagerij, verkoop dat moest van lieverlee groeien. Maar door het meer rondbrengen van bestellingen, ontstond er een klantenbinding en vandaar uit groeide het idee om een eigen slagerij te beginnen. En dat gebeurde in 1905.



Van vader op zoon

Toen Johannes(Jan) lemmers (vader van Andre) de slagerij van zijn vader over nam, had Jan lemmers al een klein winkeltje. De bevolking groeide, maar erwas nog niet zoveel weelden te noemen. Later door de meubel branche kwam er meer werk in op het dorp, zodat het bestaan wat beter werd en de bevolking weer meer te besteden had. Daardoor krijg je uitbe-reiding wat winkelen betreft, Wat een betere omzet tot stand bracht, zodoende is de zandstraat inmiddels een winkel straat geworden. Door omstandigheden konden wij het pand voorheen van van heertum aan de zandstraat kopen.

Cultuuromslag in slagersland

André en Yvon speelden al direct na de overname in op de snelle veranderingen in slagersland. De slagerij veranderde in meerdere opzichten. De consument werd kritischeren mondiger geworden en heeft meer dan ooit de keus uit een grote hoeveelheid winkels of supermarkten. Bovendien spelen factoren als gemak en tijd een doorslaggevende rol bij de keuze van een klant waar zij of hij de boodschappen haalt. Dat vraagt van een slager om een specifieke aanpak, een aanpak waarbij de relatie met de klant voorop, staat. In een van de interviews die André hierover gaf, zei hij het volgende: "We streven ernaar om een vertrouwensband met onze klanten op te bouwen. Dat betekent bijvoorbeeld dat je heel goed naar ze moet luisteren en ze veel aandacht moet geven. En met 'wij' bedoel ik niet alleen mezelf en mijn vrouw maar ons complete team. Het personeel speelt een belangrijke rol in onze slagerij. We hechten dan ook zeer aan teambuilding en gemotiveerde medewerkers."



Uniek leerbedrijf

De medewerkers van Slagerij Lemmers zijn vaak jarenlang bij het bedrijf werkzaam. Met grote regelmaat gaan ook zonen en dochters van collega-slagers bij Lemmers in de leer, om later de ouderlijke zaak over te kunnen nemen. En ook voor het leerlingwezen vervult de slagerij een belangrijke rol. Zo is menig MBO-leerling van SVO (Slagers Vakopleiding) als stagiair bij de slagerij actief. De goede naam van de slagerij op het gebied van opleidingen is inmiddels ook landelijk erkend.



De slager als versspecialist

De basis van het assortiment van de slagerij bestaat al vanouds door vers-vlees producten. Maar ook op dat gebied doen zich de laatste jaren ingrijpende veranderingen voor. Klanten zijn grilliger geworden: ze willen meer afwisseling in de maaltijden en hebben vaak minder tijd om thuis een volledige maaltijd te bereiden. Voor de slagerij bieden deze veranderingen nieuwe kansen. “Er vindt steeds meer een verschuiving plaats”, vertelt Andre. “De vraag naar vleeswaren neemt weliswaar nog steeds toe, maar de grootste groei zit in de traiteuractiviteiten. Daar willen we op inspelen.”

Kant-en-klaar maaltijden”

De klant van nu heeft ook een voorkeur ontwikkeld voor snacks, soepen, salades, belegde broodjes en kant-en-klare maaltijden. Dit hele assortiment heeft Lemmers dan ook in een aparte unit ondergebracht.

En ook hier geldt het credo: vers en kwaliteit. Een professionele kokkin bereidt dagelijks warme en koude eetwaren. Dat is het antwoord van Lemmers: een ‘eetwinkel’.

Een échte kwaliteitsslagerij

Slagerij Lemmers is al die tijd in het centrum van Beneden Leeuwen gevestigd geweest. De klandizie van de slagerij strekt zich inmiddels echter uit tot ver buiten Beneden-Leeuwen zelf: uit de diverse deelgemeenten wordt de slagerij vaak bezocht vanwege de



kwaliteit van het vers vlees én de goede service. In het centrum van Beneden Leeuwen °vervult Slagerij Lemmers dan ook een belangrijke functie: met diverse initiatieven weet de slagerij voortdurend veel mensen te trekken voor de gevarieerde vers-producten. De inwoners van Beneden-Leeuwen en omgeving kennen Slagerij Lemmers dan ook al vaak generaties lang: Lemmers is een echt begrip geworden voor een kwaliteitsslagerij.

Het hart van Slagerij Lemmers

De uitgebreide vitrine waar u kunt kiezen uit een uitgebreid assortiment vlees en vleeswaren van uitzonderlijk hoge kwaliteit vormt het hart van Slagerij Lemmers. In de ruim opgezette winkel krijgt u in één oogopslag een beeld van de ongekennde diversiteit aan vleeswaren die we u te bieden hebben. Onze kwaliteit kunnen we waarborgen, omdat we de runderen zelf inkopen en in de eigen worstmakerij voor u verwerken tot vleesproducten. Het assortiment varieert van alle bekende en gangbare vleessoorten tot en met een exclusief product. Maar ook makkelijke kant-en-klaar producten zijn bij ons verkrijgbaar, zoals de Spare ribs specialiteit of de biefstuk reepjes met een lekkere saus. Daarnaast bieden we u een bijzonder uitgebreid assortiment fijne vleeswaren dat varieert van rauw tot gekookt en van gegrild tot gerookt

Landelijk bekend

Lemmers is ook landelijk bekend door de vele prijzen en bekroningen die zijn behaald. Om een kleine indicatie te geven: Beste slagerij van Oost-Nederland. Vierde prijs van Europa bij barbecue kampioenschappen in Duitsland. Beste spare ribs van Nederland. Verschillende vleeswaren met goud bekroond.



De smaak van vroeger... en het gemak van nu

Slagerij Lemmers trekt veel nieuwe klanten aan, ook van buiten Beneden Leeuwen. En het aantal medewerkers is inmiddels gegroeid naar een vijftien medewerkers. André en Yvon kijken trots naar het verleden van de slagerij.”Het is de grondslag van wat we nu doen. We willen de kwaliteit en het ambachtelijke karakter van her traditionele slagervak ook blijven uitdragen in al onze producten, want de smaak van vroeger mag niet verloren gaan.”

