



Het ondernemersechtpaar Angelique en Edwin zijn trots op hun slagerij. | Foto: PvK.

Jubileum Keurslager Timmers

■ Veertig jaar passie en vakmanschap

FEEST • Op 1 augustus 1983 begon Cees Timmers met de slagerij die hij van Cees van Tol had overgenomen. Nu, veertig jaar later, viert het ondernemersechtpaar Edwin en Angelique samen met hun enthousiaste en vakbekwame team van tien medewerkers een mooi zakenjubileum. Vakmanschap, kwaliteit en passie voor het vak vormen de pijlers van het succes van de bekende winkel op de hoek van de Broekweg in Valkenburg.

Door Piet van Kampen.

Edwin en Angelique stralen trots en gedrevenheid uit als zij over hun bedrijf praten. Trots op hun ambachtelijke bereide producten zoals alle worstsoorten waarvan de leverworst zelfs tot landelijks beste werd bekroond.

Ook de maaltijden en seizoensstamppotten worden in eigen keuken vers bereid. Timmers is vooral ook bekend om het verzorgen van barbecues en zeer smakelijke en uitgebreide buffetten. 'Zelfs een varken aan het spit kunnen wij als specialiteit aanbieden',

geeft Angelique de veelzijdige mogelijkheden aan.

'Als je niet van dieren houdt ben je geen goede slager'

Alle vleessoorten die in de smaakvolle vitrine met een zeer breed assortiment liggen, zijn van vaderlandse bodem. 'Het rundvlees is van Twentse koeien, het varkensvlees is van Het Wroetvarken, varkens die een goed leven hebben gehad en dat geldt ook voor de Gildehoen kippen', vertelt Edwin.

Angelique verduidelijkt dit met een bijzondere uitspraak: 'Als je niet van dieren houdt ben je geen goede slager'. Hetgeen zoveel betekent dat de dieren een goed leven moeten hebben gehad. Om een goede slager te blijven worden er ook cursussen gevolgd om mee te gaan in diverse ontwikkelingen in de markt zoals de kennis over allergenen en

de opkomst van vega- en vegan producten.

TROUW

Keurslager Timmers heeft echt iets weg van een familiebedrijf. Medewerkers zijn zeer trouw en enkelen zijn er al tientallen jaren lang een vertrouwd gezicht voor de trouwe klantenkring.

'We zijn een gezellig team met passie voor de zaak', vertelt Edwin. 'Medewerkers proberen we zo goed mogelijk op te leiden, via het SVO en hier in het bedrijf. Om ze tot goede slagers en verkoopmedewerkers(sters) te ontwikkelen', vult Angelique hem aan.

LEUKE JUBILEUMACTIE

De klanten konden in de afgelopen periode wenskaarten sturen of afgeven en die werden in de winkel opgehangen. 'Weer eens iets anders dan slingers', glimlacht Edwin. In de jubileumweek worden er een paar winnaars uitgetrokken die een leuke verrassing tegemoet kunnen zien.

Alles over Keurslager Timmers is te vinden op www.timmers.keurslager.nl.