

ARNOLD DAALS, WINTERSWIJK

“Dit bedrijf past perfect bij mij”

Tekst Estrellita Vermeulen



Toen Arnold Daals de winkel van oud-collega Kuipers in Winterswijk binnen liep, wist hij het meteen. In deze winkel kon hij al zijn plannen realiseren. Een brand én een verbouwing verder, is dat ook gebeurd. Maar Arnold Daals zit niet stil: hij bruist van de ideeën.



Sublieme smaak rundvlees



“In de afgelopen jaren heb ik me veel bezig gehouden met ons assortiment rundvlees. Hoewel alle productgroepen een plek hebben in onze toonbank, heb ik een duidelijke voorkeur voor rundvlees. Ik raak er maar niet over uitgepraat! En dat is het ook: over rundvlees is veel te zeggen. Er zijn dan ook grote verschillen in kwaliteit. Inmiddels heb ik het rundvlees van onze huisleverancier VIT aangevuld met respectievelijk Iers en Zuid-Australisch rundvlees.

Waarom ik deze aanvullingen heb gedaan? Eigenlijk zijn die voortgekomen uit mijn ervaringen met de rijpingskast. Die heb ik na de brand in de winkel laten plaatsen. Sinds die tijd heb ik me ook verdiept in de mogelijkheden van de Big Green Egg. Toen ik aan de slag ging met grote stukken vlees, ontdekte ik hoe bepalend vet is voor de smaak van het vlees. Ik vind het rundvlees, dat wij al jaren verkopen, gewoonweg te luxe – te mager – voor gebruik op de barbecue. En in de dry aged kast.

Dan geef ik de voorkeur aan Iers rundvlees. Mijn leverancier – ik heb inmiddels een directe lijn – levert lendes in de been. Zij zetten de achterbout drie ribben langer af. Juist aan dat laatste stukje zit heel veel smaak. Bovendien laten ze het vlees standaard 11 dagen rijpen. Het resultaat van deze Ierse werkwijze? Meer vet op én meer vet in het vlees. Echt, dit rundvlees staat garant voor een sublieme smaakbeleving. Bovendien laat het zich heel mooi portioneren.

Verder werk ik graag met Zuid-Australisch rundvlees. Om precies te zijn met sukade, bavette, picanha en short-ribs. Deze vleesdelen liggen dan ook standaard in onze toonbank.”



Met een overzichtelijke indeling, veel ruimte aan zowel de werk- als ook de klantzijde van de toonbank én een rustige kleurstelling, heeft Arnold Daals een aangename sfeer in zijn Keurslagerij gecreëerd.

Maar dat was twee jaar geleden wel anders. Op 4 december 2014 werd het pand compleet verwoest door een brand. Kenmerkend voor Arnold Daals is dat hij meteen in actie kwam. Bovendien had hij z'n zaken prima voor elkaar. Net voordat de brand uitbrak, had hij namelijk voor de tweede keer op rij de titel ‘Slager met ster’ in de wacht gesleept. Ook was de winkel net gemoderniseerd. Oftewel, Arnold Daals kon bij de verzekering aantonen dat hij goed bezig was met zijn bedrijfsvoering.

Hoewel deze factoren – en het feit dat Arnold meteen zijn cijfers kon overleggen – zeker hebben bijgedragen aan een snelle afwikkeling, kwam het vooral aan op een goede verzekering. Dat is dan ook het advies van Arnold: bespaar niet op uw verzekering.





In de productieruimte zwaait Jos het scepter. Hij is verantwoordelijk voor de bewerking van het verse vlees en de productie van alle vleeswaren en worstsoorten. De combinatie van een uitgekiende inkoop en een efficiënte productiewijze levert een aantrekkelijke brutowinstmarge op. Wat de klanten ervan vinden? Die komen graag terug voor de authentieke smaak. Vleeswaren voeren de lijst van meest verkochte productgroepen dan ook aan.



Samen met zijn team medewerkers wil Arnold zich meer toelagen op de communicatie van de gekozen vleeskwaliteiten. In marketingtermen wordt wel gesproken over 'het vertellen van het verhaal'. En dat gaat verder dan de verkoopsgesprekken in de winkel. Arnold ziet namelijk veel mogelijkheden in het ontvangen van groepen. Hij wil bijvoorbeeld heel gericht uitleg geven over de dry aged kast en de keramische barbecue.

Arnold Daals houdt niet van knalacties in de winkel. Hij zet liever activiteiten op met het bedrijfs- en verenigingsleven in Winterswijk. Elk jaar organiseert hij een leuke rookworstactie met de voetbalclub. De deal? Daals neemt de productie van de worsten voor zijn rekening. Daarna nemen de vrijwilligers het over: zij vacumeren de worsten en bezorgen die aan huis. Een deel van de opbrengst komt ten goede aan de clubkas.

Kijk op het extranet voor het filmpje van de toonbank: extranet.keurslager.nl/bedrijfsreportages

