



Het winkelinterieur van Ambachtelijk Slagerij H.H. Duijn.

FOTO UNITED PHOTOS/TOUSSAINT KLUITERS



Ronald Hijnen (links) en Eric Duijn. FOTO UNITED PHOTOS/TOUSSAINT KLUITERS

## Slagerij Duijn voor mensen met smaak

Werk. We zijn er maar druk mee. We maken, bedenken en verzorgen van alles. Of het nu een eenmanszaak of een groot bedrijf is. Van architectenbureau tot drukkerij, van verzendhuis tot macinefabriek. Iedere donderdag wordt in deze rubriek een bedrijf uit Velsen belicht. Deze week Slagerij Duijn uit Santpoort-Noord.

De naamgever is al lang niet meer onder ons. Op 27 juni 1991 werd hij plotseling uit het leven gegrepen. Maar geen denken aan dat op de gevel de ambachtelijke slagerij in de Huis ten Biltstraat in Santpoort-Noord ooit een andere naam komt te staan dan H.H. Duijn. „Bij wijze eerbetoon. In de zaak hangt ook het portret van mijn vader”, verklaart zoon Eric.

De slagerij kwam in 1971 in de familie. Vader Duijn nam de winkel over van slager Spanjaard. „Toen mijn vader twintig jaar later ineens weg viel, zijn wij doorgeslagen. Wij, dat wil

zeggen Ronald Hijnen en ik.” Complementaire compagnons zijn ze. Althans, de heren slagers vinden dat ze elkaar naadloos aanvullen in hun slagerij. Eric acht zichzelf een uitblinker in het maken van worst. En daarmee maakt Duijn zich geenszins schuldig aan praalhanserie, want in 2005 was hij nog landelijk kampioen worstmaken. „En zakelijk instinct kan hem ook niet worden ontzegd”, onthult Hijnen.

De winkel is bovenal een zaak voor Ronald Hijnen. Hij is de man van de toonbankaankleding, verantwoordelijk voor de warenpresentatie. Daarnaast ziet Duijn in hem de gedroomde people's manager. Ronald stuurt het personeel („Inclusief zaterdaghulpjes staan er 18 mensen op de loonlijst”) bij voorkeur op vriendelijke toon aan. „Niet dat ik nou zo'n onvriendelijke knaap ben, maar het verloop onder het personeel zou iets groter zijn als ik belast was met wat Ronald dagelijks

doet. Hij is wat rustiger.”

In ambachtelijke slagerij H.H. Duijn wordt bovenal aan doe-het-zelven met vlees gedaan. Het slachten gebeurt dan wel buiten de deur, maar verder is alles van eigen fabrikaat. Worst, gehakt, patés, soepen, salades. „Zoals Spanjaard de worst maakte, zo maken wij die ook. Maar dan wel aangepast aan de hedendaagse, verfijndere smaak van de mensen. Vroeger werd er zouter en vetter gegeten.”

„Wij maken wat we zelf lekker vinden, maar tegenwoordig moet wel alles Sonja-proof”, vult Ronald Hijnen aan. „Vandaar ook dat er geen mayonaise maar kwark zit in onze maaltijdsalade, die vorig jaar als de beste en lekkerste van het land werd beoordeeld door de jury van de Nationale Slagers Vakwedstrijd”, wil Eric Duijn nog wel even gezegd hebben. „Vegetariërs weten eigenlijk niet wat ze missen. Met alle respect voor ieders overtuiging, maar als de

mens vegetariër had moeten zijn, was die net als de koe met vier magen geboren.”

Een prijzenslag met supermarkten gaan ze bij Duijn niet aan, die valt toch niet te winnen. „Wij onderscheiden ons in kwaliteit”, zegt Eric Duijn, die geen supermarktvleeswaren en grootgruttersvlees eet, omdat hij zo al weet wat daar te koop is. „Kijk, als je niet anders gewend bent, weet je ook niet beter. Maar als je eenmaal hebt geproefd van ambachtelijk vlees, merk je wel degelijk het kwaliteitsverschil. Ik kan best begrijpen dat lang niet iedereen het zich kan veroorloven om dagelijks een stukje vlees bij de slager te gaan halen. Maar als ik klant was, zou het wat mij betreft een half onse minder mogen als de smaak van de vleeswaren rijker is.”

Dat je Eric Duijn wel om een reclameboodschap kunt sturen, komt eens te meer tot uitdrukking als hij andere lokale middenstanders roemt op een toon,

waarbij de slagzin 'Mensen met smaak gaan naar Santpoort-Noord' niet zou misstaan. „De bakker, de groenteboer, de poelier, alles is top hier. Niet voor niets komen hier mensen uit Spaarndam, Aerdenhout, ja zelfs uit Uitgeest winkelen.”

Duijn met zijn 41 jaar en Hijnen, die 43 jaar is, kunnen in principe nog wel een tijd mee. Vooral nog is het onduidelijk of er een Duijn of een Hijnen opstaat om straks de ambachtelijke slagerij voort te zetten.

„Niets is in dit leven vanzelfsprekend, dus ook niet dat kinderen automatisch hun ouders opvolgen”, filosofeert Eric Duijn. „Ik heb twee dochters, dus ligt het volgens mij niet voor de hand dat een van hen het straks van mij gaat overnemen. Maar ik heb begrepen dat Ronald wel werkt aan een opvolger.”

Zegt Hijnen, met een ondeugende lach: „Ik ben in elk geval wel flink aan het oefenen.”

GERARD VAN PUTTEN