

Telkens weer zo vader, zo zoon



Twee generaties Harmsen in beeld. Links zoon Toine, in het midden zijn vader Gert. Rechts Jannemiek, slagersvrouw in Diepenveen met zangtalent.

foto's Ab Hakeboom

Bijzondere zaken

- Winkels waar de vierde of een latere generatie aan het roer is en de opvolging recht in lijn gegaan is - dus telkens van vader op zoon - zijn dun gezaaid. Het geldt in Deventer en regio maar voor een beperkt gezelschap, zonder uitputtend te zijn.
- Juwelier Peters in de Lange B. wordt momenteel bestierd door de vierde generatie. Ook voor bakkerij Maatman (Constantijn Huygenstraat) geldt dat.
- In Voorst is slagerij Adriaan Aalpoel de vierde generatie in lijn (vader op zoon). Bakker Bril in Voorst is inmiddels aan de zesde generatie toe. Maar die historie bevat wel een neef die aan het roer heeft gestaan.
- Het overzicht is beperkt tot 'middenstanders': grotere, industriële bedrijven zijn buiten beschouwing gelaten. Zaken waar de derde generatie in rechte lijn aan het roer is zijn er trouwens ook niet heel veel.

Historie Harmsen

- Toine's overgrootvader Harmsen begon in 1910 op Den Nul een spekslagerij en ventte die waar op markten uit.
- Harmsen kwam door ziekte om in de oorlog. Zoon G.J. Harmsen besloot in 1953 voor zichzelf te beginnen en ging met vleeswaren de markt op.
- Harmsen ging gaandeweg zelf worst maken en verkocht in de jaren vijftig vanuit een schuur aan de Olsterweg in Diepenveen. In 1964 begon hij een winkel met worstmakerij in Olst. Het marktbedrijf werd in 1968 verkocht.
- In 1971 werd de Olster zaak verkocht en begon Harmsen met zoon Gert een winkel aan de Olsterweg in Diepenveen.
- In 1978 is de huidige zaak aan de Dorpsstraat betrokken, vanaf 1980 door zoon Gert met vrouw Betty zelfstandig gerund.

Hij groeide op boven de zaak van zijn ouders en hielp als jongen dikwijls mee in de slagerij aan de Dorpsstraat in Diepenveen. Maar eigenlijk overwoog Toine Harmsen (33) nooit om het slagersvak in te stappen, laat staan de zaak van zijn ouders over te nemen. Na zijn middelbare schooltijd volgde de Diepenvenner een opleiding auto-techniek, maar hij trapte al snel op de rem. Het autovak bleek toch niet zijn ding te zijn. Toine: „Ik ben toen in de slagerij gaan werken. Zo kon ik geld verdienen en die periode kon ik benutten om te kijken wat ik wilde gaan doen.” Gaandeweg kreeg hij er steeds meer aardigheid in, volgde in combinatie met het werk in de zaak de slagersvakschool, om begin dit jaar de zaak over te nemen. Toine en vader Gert (64) realiseren zich dat het bijzonder is, de vierde generatie aan het roer. Zeker omdat opvolging dikwijls een probleem vormt voor dit soort zaken. Gert: „Het begon in 1910 met m'n opa en nu heeft Toine ruim honderd jaar later

het overgekomen. Ja, daar ben ik trots op. Maar we hebben Toine nooit gepusht om de zaak over te nemen. Je moet plezier hebben in je vak, je moet er passie voor hebben. Dat moet echt uit jezelf komen. Zo is het met Toine ook.” Trots, dat zou de tweede generatie ook zijn geweest, zeggen de twee. Toine: „M'n opa is in 2009 overleden. Hij heeft net niet de overname meegemaakt, maar het zat er toen al wel aan te komen. Hij vond het mooi, dat heeft-ie gezegd.” Mede door de opkomst van de supermarkten zijn er steeds minder slagers. Keurslager Harmsen bloeit echter en geniet landelijke bekendheid. In 2006 nog 'Slagerij van het jaar'. En de ambachtelijke gemaakte rookworsten, leverworsten en meer, vallen vaak in de prijzen bij vakwedstrijden. De recepten zijn familiegeheim en het wordt allemaal zelf gemaakt, in de vitrine hebben. Ik merk dat veel klanten het ook prettig vinden persoonlijk advies of tips te krijgen over het bereiden van vlees. Maar het begint met kwaliteit bieden.” Harmsen betreft van twee boeren in Twente het rundvlees. „Rundvlees van Blonde d'Aquitaine-koeien, is echt het beste.” De boeren zijn zelf door Harmsen geselecteerd, met een kritische blik wat betreft bijvoor-

„Wie denkt dat je in een gespreid bedje terechtkomt, vergist zich.”

een slager dat nou verkopen', hoorde ik toen weleens. Maar het bleek een schot in de roos.” De traiteurafdeling is alsmaar gegroeid. In de keuken achter de winkel wordt dagelijks vers gekookt en gebraden. Bijvoorbeeld lasagne, maar ook een aardappeltje met groente en suddervlees vinden mooi verpakt de weg naar de klant. Gert: „Maar de kunst is je niet alleen op dat soort zaken toe te leggen. Het 'gewone' stukje vlees moet je ook in de vitrine hebben. Ik merk dat veel klanten het ook prettig vinden persoonlijk advies of tips te krijgen over het bereiden van vlees. Maar het begint met kwaliteit bieden.” Harmsen betreft van twee boeren in Twente het rundvlees. „Rundvlees van Blonde d'Aquitaine-koeien, is echt het beste.” De boeren zijn zelf door Harmsen geselecteerd, met een kritische blik wat betreft bijvoor-

beeld voeding, maar ook leefomstandigheden voor het vee. „We werken trouwens op allerlei punten zo duurzaam mogelijk.” De buitenwacht denkt weleens dat het een gespreid bedje is, een bestaande zaak overnemen. Gert: „Nou, nee. Vergis je niet in de verantwoordelijkheid die het runnen van een zaak als deze met zich meebrengt. Ik vind het nogal wat.” Niet alleen is daar kennis van vlees nodig, maar ook de verantwoordelijkheid voor een flinke organisatie. Op dit moment telt de zaak 17 personeelsleden, onder wie zoon Gerben. Hij is verantwoordelijk voor het traiteurgedeelte. Een wisseling van de wacht zorgt onder sommige klanten altijd voor vergelijkingen tussen vader en zoon. Gert heeft er een aardige anekdote over. „In de tijd dat Toine nog niet zolang in de winkel stond, is het een enkele keer gebeurd dat een klant vertrok als ik niet in de zaak was. Wilde men kennelijk per se dat ik bijvoorbeeld de rollade had gemaakt. Terwijl Toine dat net zo goed kan. Was niet leuk voor Toine. Maar hij heeft zich daar doorheen geknokt. Tot het moment dat je er geen klant meer

over hoort. Dat is natuurlijk mooi.”

De overname ging bewust niet van de één op andere dag. Gert: „Toine en ik hebben de afgelopen jaren de leidinggevende taken steeds meer onder elkaar verdeeld.” Uiteraard werd er over die taken - bijvoorbeeld inkoop of personeelsbeleid - met elkaar van gedachten gewisseld. Maar uiteindelijk nam Gert of Toine zelf de beslissing op een bepaald gebied. „Je moet je vervolgens niet meer tegen een besluit aan bemoeien, ook al ben je vader en zoon. Vernieuwing kan ook goed zijn voor een zaak. Toine doet sommige dingen net even iets anders. Bijvoorbeeld de inrichting van de toonbank. Zijn nieuwe ideeën daaromtrent sluiten beter aan bij de moderne tijd. Het was voor Toine prettig dat hij steeds een nadrukkelijker positie in de zaak kreeg. Voor mij was het fijn dat ik geleidelijk heb kunnen afbouwen, tot een dag of drie per week in de zaak. Ik heb genoeg collega's gezien die het

Zo vader, zo zoon. Dat is hélemaal bijzonder als het al generaties zo gaat. Bij keurslagerij Harmsen in Diepenveen geldt 'zo (overgroot)vader, zo (achterklein)zoon'. Met Toine Harmsen staat sinds kort de vierde generatie aan het roer. „Zoiets moet natuurlijk gaan, dat moet je zeker niet pushen.”

door Martijn Ubels



‘Zit wellicht in de genen’

Met honderd procent zekerheid weet hij het niet, maar Frans Schröder (46) van de gelijknamige modezaak in de binnenstad denkt welhaast dat er geen andere zaak in Deventer is waar de vijfde generatie aan het roer staat. Waar de opvolging telkens van vader op zoon is gegaan, welteverstaan, en niet via een ander familielid. En de industriële bedrijven buiten beschouwing blijven en het echt gaat over de middenstander van vroeger. Of in moderne termen de winkels uit het Midden- en Kleinbedrijf. „Ik denk dat het ook landelijk wel bijzonder is”, zegt Schröder. De zaak, tegenwoordig in de Lange B., gaat de 177e jaargang in, vertelt Schröder. „In 1834 is het begonnen.” Vanuit huis verkocht de opa van Frans Schröders opa stoffen op de markt. Gaandeweg werd dat een winkel. Frans Schröder: „Het was voor mij eigenlijk wel een logische keuze om de zaak over te nemen. Ik heb destijds wel overwogen iets met fotografie te doen, maar de kledingzaak voortzetten leek me ook wel

wat. Ik ben groot geworden met de kledingzaak, was er al van jongs af aan in te vinden. Dat gevoel en passie voor dit vak krijg je dan met de paplepel ingegoten. Maar misschien zit het ook wel in de genen. Ik denk weleens, hadden we een fietsenzaak gehad, was ik aan de slag gegaan met fietsen.” Uiteraard zag Schröder het vak veranderen. „Een voorbeeld: mijn vader was enkele keren per jaar een flinke periode weg om kleding in te kopen. Tegenwoordig ben ik daar in feite haast continu mee bezig. Je moet met je tijd meegaan en op ontwikkelingen in spelen, dat is belangrijk als je een zaak voortzet.” Zegt ook Henk Wessels. Sinds 1988 staat hij aan het roer bij de Echte Bakker Wessels (uit 1888), nu in de Spoorstraat. Hij is de vierde generatie. „Waarbij de opvolging telkens is gegaan van vader op zoon”, aldus Wessels trots. „Dat aspect maakt het denk ik toch wel bijzonder, veel zaken in Deventer zijn er in die categorie niet.” En het wordt wellicht alsmat meer bijzonder, nu kinderen steeds meer

keuzemogelijkheden hebben voor studie of beroep: Wessels zoon Daniël koos desondanks ook voor het bakkersvak. „Hij is leerling-bakker. Wellicht neemt hij ooit de zaak over, dat zou natuurlijk mooi zijn. Maar hij moet het wel zelf willen.” Zijn voorgangers waren nog gewoon bakker. Wessels noemt zich ook manager. De zaak is immers in al die jaren gegroeid, met tegenwoordig 12 mensen op de loonlijst. Het runnen van zo'n organisatie, de planning, administratie en noem het maar op, dat doe je er niet even bij. Daar gaat een groot deel van zijn tijd wel aan op. Het maakt Wessels trots, dat in een tijd dat het aantal warme bakkers is afgenomen de familiezaak nog gewoon bestaat. „Kwestie van met je tijd meegaan”, zegt Wessels, die aangesloten is bij het ambachtelijke bakkersgilde De Echte Bakker. Belangrijkste verschil met bijvoorbeeld brood in de supermarkt is dat brood bij de bakker zo vers mogelijk is, meldt Wessels. „Veel mensen gaan daarom bewust naar de echte bakker.”



Henk Wessels, vierde bakker van de familie, in de lijn vader op zoon. „Wellicht neemt m'n zoon Daniël ooit de zaak over, dat zou mooi zijn. Maar hij moet het natuurlijk wel zelf willen.”