

www.letsbarbeque.nl: eenvoudig de slimste weg



Ondernemer Leon Versluis spreekt vol overgave over zijn keuze voor Let's Barbeque. „De tijd dat wij als slager in de supermarkt de consument als vanzelf binnenhielden tijdens de warme zomermaanden is reeds langere tijd voorbij.

Door Rick Roef

De consument verwacht van ons vakmanschap en gemak op alle afdelingen, vertaald in zichtbaar specialistische kenmerken vanuit de diverse assortimentsgroepen,” vertelt Leon Versluis. „Let's Barbeque vergemakkelijkt het boodschappen doen voor de consument en stimuleert de medewerkers op alle afdelingen in te springen op het fenomeen van Outdoor Cooking.”

GEEN GEDOE MET WWW.LETSBARBEQUE.NL

Let's Barbeque is een pas geboren initiatief van supermarktondernemers waarbij zij zichzelf op het internet profileren met een totaalconcept voor het fenomeen 'buiten eten'. De consument heeft de mogelijkheid te kiezen uit allerlei benodigdheden. Vooraf te bestellen bij de door haar gekozen supermarkt in de buurt. Al dan niet thuisbezorgt. De prijzen en het assortiment zijn gestandaardiseerd en dus ook vooraf bepaald. Door de juiste illustraties en een gebrui-

kersvriendelijke omgeving op het internet presenteren deze supermarkten zichzelf als all-round winkelier met een hoogstandje in kwaliteit, gemak en service.

DRAAGVLAK

Van oudsher is de slagerijafdeling de enige afdeling waar barbecueën vol in de aandacht staat. Echter, het vakmanschap op de andere afdelingen is van minstens even groot belang. Chef slager Walter van Plussupermarkt Versluis dweept met de integrale rol van het buiten eten. Hij weet

Leon Versluis: „De eerste resultaten laten een hogere gemiddelde besteding van de consument zien”



Festijn laat consument vooral genieten



dat barbecue een steeds verder vervaagde waarde vertegenwoordigt dan de naam doet vermoeden. Het festijn bestaat namelijk al lang niet meer louter en alleen uit het geijkte vlees en de bijbehorende sausjes met hier en daar een aanvulling door het gebruik van een lekkere fles wijn. Het is geworden tot een algeheel feest van etenswaren en diverse dranken. De supermarkt heeft dit alles in huis en is dan ook bij uitstek de ideale plaats en dus uitermate geschikt om de consument een totaal 'Outdoor Cooking' concept aan te bieden. Walter: „De introductie van Let's Barbecue in onze supermarkt heeft er dan ook voor zorggedragen dat medewerkers op alle afdelingen de toegevoegde waarde voor het Outdoor Cooking vanuit zijn/haar afdeling vorm heeft gegeven.”

PRAKTIJK

Ondertussen zijn bij Plussupermarkt Versluis de eerste bestellingen goed aangekomen. Leon: „De afgelopen warme dagen waren natuurlijk een goed startpunt om deze werkwijze bij onze consumenten aan te prijzen. Zowel in de winkel als in de gebruikte normale media zijn we zorgvuldig met de introductie van dit concept omgegaan. Voorafgaand aan de komende zomer menen wij nu al 'Let's Barbecue' als volwaardige partner toe te laten en het concept verder lokaal aan te laten sluiten op ons assortiment en wensenplaatje. De



Let's Barbecue is een pas geboren initiatief van supermarktondernemers

eerste resultaten laten immers een hogere gemiddelde besteding van de consument zien. Neem nu de aanpak naar de lokale verenigingen. Allen zijn aangeschreven en goed op de hoogte gebracht van de mogelijkheden van 'Let's Barbecue'. Dit stimuleert de lokale binding natuurlijk extra en genereert hogere aanslagen op de kassa.”

VISIE

Last but not least, wijst dit concept voor de consument de weg naar het sterk opkomende Outdoor Cooking. De zon schijnt niet de hele zomer en de winters zijn vaak nogal zacht. Outdoor Cooking (wat ook binnen kan) is dan ook het hele jaar door op allerlei soorten manieren uit te voeren. Denk bijvoorbeeld aan winterbarbecueën, gourmetten en (kaas)fonduen, buffettes, aan het spit, etc. etc. Voor de consument kansen te over, het bereiden van eten eens lekker anders dan anders te doen. Op zoek te gaan naar culturele mogelijkheden met bijvoorbeeld de Skuttelbrai. De combinatie van de diverse afdelingen in de supermarkt bieden samen juist veel ruimte het specialisme van de medewerkers te gebruiken en verder te ontwikkelen.

OPWAARDERING

„Door een stevige lokale binding met, en een hoge servicegraad naar onze consumenten, merken we dat we zo gemakkelijker aan gemotiveerde medewerkers komen,” zegt Leon Versluis. „Wij bieden immers een stabiele omgeving en door-groeimogelijkheden op commercieel, managementvaardig en/of vaktechnische gebied. Zo is de toekomst verzekerd door innovatie en ontwikkeling.”

Zoek de aansluiting...

Wat de boer niet kent...



Ongekende mogelijkheden voor nieuwe ideeën liggen gewoon voor het oprapen. Recht voor onze neus. Niks gezien? Kijk nog eens een keertje en lees dit stukje dan pas verder...

Verbazingwekkend hé, als je ziet wat anderen allemaal anders doen. Wat voor de één gewoonte is, blijkt voor de ander een verrassing van de bovenste plank. Een hele nieuwe ontdekking! Wellicht tegelijkertijd ook weer eeuwen oud en in ere hersteld. Middels de diverse updates van de voorbije jaren ondertussen steeds verder aangepast aan de eigen wensen en gewoonten. Soms zeeën en lichtjaren verder.

Zoveel verschillende culturen op elkaar gepropt op één ronde bol. Soms van de één op de andere dag van land verkast. Hebben laten staan en houden veelal tussen de oren. Kennissen, familie en vrienden. Huis en haard. Echter, kijk nog eens goed... De 'ik' van deze mensen uit al die verschillende landen is er gelukkig nog steeds bij. Die is niet op commando te updaten. Dat is een lang proces.

Of we nemen Omaatje van 85 even voor de bril. Zij heeft het allemaal al meegemaakt. Van het petroleumstelletje en de kolenkachel naar de gaspit en de snelkookpan. Als klap op de vuurpijl wil haar achterkleinzoon nu voordoen hoe de skuttelbrai zijn weerga niet kent.

Oma kan zichzelf gelukkig prijzen. Regelmatig heeft zij zich kunnen voorzien van de broodnodige nieuwe versies voor haar 'softwarepakket tussen de oren'. Is bijgebleven en heeft ook leren surfen op het World Wide Web. Met behulp van haar ondernemende geest heeft zij haar achterklein-kind tijdens het geplande familiefeestje een lesje in kookkunsten op de skuttelbrai gegeven.

Wat zou de boer eten als ie het wél her kent...

Thick Root