

Kijkje in de versmarkt van Van der Valk

15-01-2015 07:59

"Vakmensen in vers, die overal uit de supermarkten zijn verdwenen, komen bij ons weer terug op de winkelvloer", stelt hoofd inkoop Frits Schoemaker in het januarinumnummer van RetailTrends. De eerste Valk Versmarkt [opende deze week](#) zijn deuren in Voorschoten, op het terrein van Van der Valk-hotel De Gouden Leeuw. Hiermee schaaft de horecafamilie Van der Valk zich in de rij van retailers die [beleving aan hun foodconcept](#) toevoegen.



tinypic

**This image is no longer available.
Visit tinypic.com for more information.**

Beeld: Arenda Oomen

Het concept voor Valk Versmarkt ontstond uit de verkoop van biefstukken aan hotelgasten in de lobby van het

hotel De Gouden Leeuw. Dat ontwikkelde zich tot een kleine slagerswinkel, met een wijnverkooppunt. Sinds 12 januari staat er een nieuw gebouwde versspeciaalzaak met een verkoopvloeroppervlak van 850 vierkante meter en 4500 items in het assortiment. Er werken tussen de veertig en vijftig mensen.



tinypic

**This image is no longer available.
Visit tinypic.com for more information.**

Beeld: Van der Valk

De vestiging is meer een speciaalzaak in vers dan een supermarkt met een divers aanbod aan merkartikelen. De producten stralen volgens Frits Schoemaker passie en beleving uit. "Zo is onze huiskaas niet een bekend A-merk dat je in de supermarkt ook ziet liggen, maar een prachtig product van een kaasmaker uit Noord-Holland."



tinypic

**This image is no longer available.
Visit tinypic.com for more information.**

Beeld: artist impression Van der Valk

Voor de inkoop van de producten werkt de onderneming zoveel mogelijk met de bestaande leveranciers aan de 34 hotels van Van der Valk Groep. "Het vertrekpunt is onze bestaande operatie", aldus Schoemaker.



tinypic

**This image is no longer available.
Visit tinypic.com for more information.**

Beeld: Arenda Oomen

Dagelijks wordt alle brood, groenten en fruit, kaas, vlees en vis vers aangevoerd. De visleverancier levert verse vis die op schilferijs in de vestiging wordt gepresenteerd en op maat voor klanten kan worden geproportioneerd.



tinypic

**This image is no longer available.
Visit tinypic.com for more information.**

Beeld: Arenda Oomen

Twee slaggers snijden het vlees ter plekke op maat voor de klanten, of portioneren en verpakken vers vlees voor shoppers die een snelle keuze willen maken. "De slaggers werken als het ware tussen de klanten", zegt Schoemaker. "Alles draait om ambachtelijkheid en vers."