

Uw Groenteman Wierden

Wilbert en Bas timmeren aan de weg met zelfbereide verse maaltijden en rauwkost

Wilbert Smalbrugge en Bas van der Kolk timmeren met Uw Groenteman Wierden stevig aan de weg. Het is hard werken, werkdagen van twaalf uur zijn eerder regel dan uitzondering. Het heeft er wel voor gezorgd dat ze in krap twee jaar tijd (zijn sinds januari 2019 eigenaar van de zaak) de verswinkel een ontzettende boost hebben gegeven. Er staat inmiddels een team van acht personen op de werkvloer. “We hebben een hele trouwe en nog steeds groeiende klantenkring, het gaat écht boven verwachting”, is de uitgesproken mening van beide heren.

Wie denkt dat Uw Groenteman Wierden alleen maar groenten en fruit verkoopt heeft het mis en moet nodig een bezoek brengen aan de verswinkel aan Rijssensestraat, pal tegen het Burgemeester van den Bergplein. Groenten en fruit wordt steeds meer een beleving en daar haken Wilbert en Bas goed op in. Er wordt zo veel mogelijk groenten en fruit uit Nederland gehaald, waarbij rekening wordt gehouden met seizoenen. “Wat eergisteren is geplukt, ligt vandaag bij ons in de winkel! En die snelle levering geldt bijvoorbeeld ook voor sinaasappels en mandarijnen uit Spanje, we hebben rechtstreekse contacten met de leveranciers. Heel vers dus, geen 'droge handel!”, is de uitgesproken mening van Bas.

De jonge ondernemers zijn gedreven en pakken nieuwe kansen met beide handen aan. “We krijgen ontzettend veel positieve energie van onze klanten. Zeker als we de reacties horen op onze handgemaakte appelcompote en aardbei-rabarbercompote. Een paar dagen terug heb ik nog twintig liter gemaakt, die was zo weer op”, vertelt Wilbert enthousiast. Bas haakt er op in: “Naast losse groenten en fruit hebben we allerlei soorten rauwkost, maaltijden, salades en wraps in de koeling liggen. De groenten snijden we elke dag vers.

Dat is veel werk, maar blijft echt mooi om te doen. We werken daarvoor ook samen met Keurslager Berend Hoff, hij levert onder andere het vlees voor de maaltijdsalades.”

Bij het samenstellen van de ingrediënten wordt rekening gehouden met de wensen van de klant. “Bij allergieën of ziekten hebben bepaalde groenten of fruit een verkeerde uitwerking. Daarom bieden we geen webshop met standaardproducten. Je kunt ons bellen of appen om bestellingen door te geven.” En dat wordt gewaardeerd door de klanten. Reden om het maaltijdenassortiment nog verder uit te breiden: “Vanaf volgend jaar gaan we ook verse pizza's leveren, die je dan thuis af kan bakken. We hebben alles al in huis, behalve de bodem, dus waarom niet?”, lacht Wilbert.

Uw Groenteman Wierden biedt ook zogenoemd 'werkfruit', speciaal voor het bedrijfsleven. Bas: “Je ziet dat steeds meer ondernemers kiezen voor de gezonde snack, die we dan drie tot vier keer per week of zelfs elke dag vers kunnen leveren voor het personeel. Voor de eigenaar ook nog eens financieel aantrekkelijk, want er is een belastingtechnische interessante BTW-regeling voor vers fruit op de werkvloer.”

Uw Groenteman Wierden, gevestigd aan de Rijssensestraat 2 is van maandag tot en met vrijdag geopend van 8.30 uur tot 18.00 uur en op zaterdag van 8.30 uur tot 16.00 uur.

Telefonisch bereikbaar (0546 – 570 804) of per mail (info@uwgroentemanwierden.nl) of op internet (www.uwgroentemanwierden.nl).



Wilbert Smalbrugge en Bas van der Kolk

