

# Slagerstraditie leeft voort in gloednieuw, supermodern pand

Op 25 april 1786 ging de in het Duitse Munster geboren Johan Willem Hesseling aan de slag als slagersknecht en varkensslager in de Amsterdamse slagerij van de weduwe Rutger in de huidige Oude Hoogstraat. Na hem hebben vele generaties Hesseling, van vader op zoon, als slager in het bedrijf gewerkt. Een van zijn nazaten, H.F.M. Hesseling, opende in 1867 een slagerij op de Oude Zijds Voorburgwal op de hoek van de Sint-Pieterspoortsteeg, waar ooit de Groote Vleeschhal gevestigd. Daar werd al in de 16e eeuw vlees verkocht en werden varkens in de gracht gewassen voordat ze geslacht werden. De brug van de nabije Damstraat heet nog altijd Varkenssluis.



Directeur Barry van Leeuwen van Hesseling | Foto: Han Giskes

Van daaruit verkocht Hesseling niet alleen aan particulieren, maar leverde ook aan de groothandel, de KNSM, na de oorlog aan de Chinese restaurants in Amsterdam en aan de officiersmess van het in Duitsland gelegerde Amerikaanse leger.

Toen de Amsterdamse binnenstad steeds moeilijker bereikbaar werd voor vrachtverkeer, verhuisde het bedrijf naar het karakteristieke, witte pand bij de brug die de Purmer met Kwadijk verbindt. Vanuit daar werd de laatste decennia vooral geleverd aan de horeca. Alhoewel het bedrijf nog altijd dezelfde naam heeft – Hesseling is immers een begrip! – , nam Barry van Leeuwen vijf jaar geleden het bedrijf over van Fons Hesseling, de laatste van vele generaties.

## BEDRIJFSVOERING

Van Leeuwen was 20 jaar oud en net klaar met zijn opleiding aan de slagersvakschool toen hij in 1998 bij Hesseling binnenliep. Hij leerde er niet alleen het slagersvak, maar mocht zich in de loop van de jaren ook steeds meer met de bedrijfsvoering bemoeien. Toen hij vijf jaar geleden het bedrijf overnam, werkten er 18 mensen. Vandaag de dag geeft hij de leiding aan 35 werknemers, die sinds kort werken in het fraaie nieuwe pand – op een steenworp afstand van het oude gebouw dat wordt omgebouwd tot een Bed & Breakfast - dat is gevestigd op het industrieterrein Baansteede-Noord in Purmerend waarvan het eerste deel inmiddels bijna is volgebouwd. Barry

van Leeuwen ontvangt ons in zijn ruime, nieuwe kantoor. Als de slagersoverall en het blauwe haarnetje afgaan – hij werkt nog steeds zes dagen per week mee in de slagerij - zit er een strak gekapte, trotse ondernemer tegenover ons.

## BELANGRIJKE ROL

“Het was een hele goede stap om van het oude naar het nieuwe pand te verhuizen. We hebben gelijk een andere bedrijfsorganisatie ontwikkeld, waarin mijn vrouw Sabina een belangrijke rol vervult, en hebben ook de productielijn gemoderniseerd.”

En dat doet de zaken goed. Acht auto's brengen dagelijks het vlees, dat afkomstig is uit alle delen van de wereld – Amerika, Uruguay, Australië, Ierland, maar ook uit onze eigen Waterland – van de Noordzeekust tot in Nijmegen. Niet alleen strandtenten, het Fort Resort en Brasa, maar ook sterrenrestaurants als De Bokkedoorn serveren rund-, kalfs-, lam-, kippen- en varkensvlees van Hesseling.

Of we even willen kijken hoe mooi het bedrijf is geworden? “Moet je wel een haarnetje op en je handen en schoenen ontsmetten, want ik heb nog nooit problemen met de inspectie gehad en dat wil ik graag zo houden”, grijns de perfectionist.

## INDRUKWEKKENDE KOELRUIMTES

Van Leeuwen leidt ons rond door indrukwekkende koelruimtes, hij toont ons het deel waar de kratten worden schoongespoten, waar de bestellingen worden geladen en laat ons de fraaie ruimte zien waar de slagers het vlees verwerken tot spareribs, steaks, hamburgers, enzovoorts. Het moet voor het personeel een verademing zijn hier te kunnen werken met heerlijke lichtinval en fraai uitzicht over de Purmerpolder. En Barry van Leeuwen is nog steeds niet klaar. Want er moet nog een keuken komen waar chefkoks kunnen worden ontvangen om met eigen ogen te zien hoe het vlees wordt bereid, en hij wil ook de verkoop aan particulieren weer opstarten. Die kunnen straks via de website [www.hesseling.nl](http://www.hesseling.nl), die bijna klaar is, hun vlees bestellen. Mooi om te zien hoe zo'n eeuwenoude slagerstraditie voortleeft in een gloednieuw, supermodern bedrijfspand.