

Biefstuk komt nu uit de automaat

KOPPEL OPENT HOEVESLAGERIJ MET ZELFBEDIENING

SAM VANACKER

- 07 november 2018
- 02u24



Sam Vanacker Elien Colpaert en Piet Vanbruaene verkopen hun verse vleeswaren nu via een automaat in de Schuiferskapelsesteenweg 80.

TIELT Geen tijd om overdag bij de slager langs te lopen? Dan biedt Hoeveslagerij Elsthof de oplossing. Vanaf zaterdag kan iedereen er dag en nacht vers versneden rundsvlees uit de automaat halen, een primeur voor de streek.

Het principe werkt net zoals bij een broodautomaat, al ligt er achter het glas geen brood. In de schappen liggen biefstukjes, hamburgers en carpaccio, maar ook huisbereide gerechten zoals rundsgyros, koeientong, lasagna en spaghettisaus. Initiatiefnemers zijn Elien Colpaert (30) en Piet Vanbruaene (31). Het koppel vormt al de vijfde generatie aan het roer van een familiaal rundveebedrijf in de Schuiferskapelsesteenweg. Nagenoeg alles in de automaat is afkomstig van de ruim 250 runderen die ze hebben.

”Het concept bestaat al in Nederland, maar bij ons is een vleesautomaat nog relatief uniek”, vertelt Elien. “In feite speelden we al even met het idee om een hoevewinkel te beginnen, maar omdat het in de praktijk moeilijk zou worden om de toonbank bemand te houden hebben we voor een slagerij met automaten gekozen. Het was even zoeken, maar een automaat bleek voor ons de ideale oplossing. Bijkomend voordeel is dat we de klanten op die manier dag en nacht kunnen bedienen.”

Korte keten

De gekoelde automaat zal elke dag meermaals gecontroleerd en aangevuld worden.

”Een meerwaarde is dat er naast de automatenruimte een raam zit met zicht op het atelier waar ik de karkassen versnijdt en waar het vlees vacuüm verpakt wordt”, gaat Piet verder. “Zo zien de mensen meteen waar het vlees in de automaat vandaan komt. Veel korter wordt de keten niet. Alle stappen van het proces, van de weide tot op het bord, zijn in onze handen. Recht van bij de boer dus en dat proef je. Wie bij ons thuis al eens een côte à l’os komen eten is, zal dat beamen.”



Of de menselijke warmte dan niet verloren gaat? “Ik ken landbouwers die al twintig jaar een hoevewinkel hebben. Een paar jaar geleden investeerden ze in een automaat en sindsdien halen ze er meer omzet uit dan uit de winkel. Bij andere collega’s is de winkel zelfs permanent dicht gegaan. Bijzonder vriendelijke mensen allemaal, maar de drempel lijkt dus lager te zijn om een automaat te gebruiken. Ook het feit dat koppels overdag allebei gaan werken speelt een rol. Anderzijds hebben we ook een webshop met al onze producten waarbij we op bestelling werken. Die bestellingen kunnen opgehaald worden of aan huis geleverd, dus bij dat aspect komt wel nog menselijk contact te pas.”

De automatenslagerij van Elien en Piet opent zaterdag om 10 uur officieel de deuren in de Schuiferskapelsesteenweg 80. Ter gelegenheid van de opening trakteert het koppel de bezoekers op allerhande proevertjes. Info en bestellen kan via www.elsthof.be