



Handelaar in de kijker

De Schoofzak kennen we vooral als bakker, maar eigenlijk kunnen we het ook wel een buurtwinkel noemen.

BUURTWINKEL.

“De Schoofzak is eigenlijk ontstaan omdat mensen – jaren geleden – bij mijn ouders in de winkel vroegen of zij naast groenten ook geen brood verkochten. Wij hebben toen beslist om de woning naast hun winkel volledig te laten verbouwen en zo was de Schoofzak geboren. In die tijd ben ik even in de leer gegaan bij een andere buurtwinkel en zo ontstond het idee om toch meer te verkopen dan brood alleen. Wij hebben een ruim aanbod aan charcuterie, pralines, maar ook yoghurt, deegwaren, confituur en andere voedingsmiddelen.”



“Wat we wel en niet in ons assortiment hebben, is natuurlijk een eigen keuze. Maar het is altijd wel wat zoeken. Soms voegen we iets toe en zien we dat het toch niet werkt. Dan halen we het er gewoon terug uit het assortiment. Waar we ook wel voor gekend zijn, is ons aanbod pralines en chocolade voor Pasen, Sinterklaas en andere feestdagen. Daar investeer ik elk jaar opnieuw in om echt goede chocolade te verkopen en je ziet dat mensen dat toch nog steeds belangrijk vinden.” “Een voordeel dat wij als winkel hebben, is dat we gelegen zijn langs de Grote Baan. Onze klanten

zijn mensen van Hulshout zelf, maar ook heel veel passanten. Bovendien hebben we achteraan ook een grote parking waar onze klanten gemakkelijk kunnen parkeren. Hierdoor hoeven ze niet naar een parkeerplaatsje te zoeken.”

SEMI-WARME BAKKER.

“Mensen noemen ons soms een koude bakker, maar daar ga ik niet mee akkoord. Een koude bakker ben je als je industrieel brood verkoopt. Wij zijn een afzetpunt van een warme bakker; het brood dat wij verkopen, komt hier ’s morgens vers gebakken en nog warm binnen. Wij zijn ondertussen 18 jaar open en hebben doorheen de jaren al met verschillende bakkers gewerkt. Momenteel werken wij al jaren samen met de Broodkruimel in Tongerlo en daar zijn we heel tevreden over. Zij hebben een zeer uitgebreid aanbod. Wij zelf hebben een stuk of 20 verschillende broden en in het weekend komen er daar nog enkele bij, zoals rozijnen-, suiker- en notenbrood. Eén van de broden die wij in onze winkel verkopen, is het Pro Body brood. Dit is een koolhydraatarm brood, of een dieetbrood zoals sommige mensen zeggen. Daar komen wel wat mensen voor naar ons.

Een ander voordeel van onze bakker is dat ik elke dag, ten laatste om 17.00 uur, de bestelling voor de dag erna doorgeef. Hierdoor kunnen onze klanten tot op het laatste moment nog zaken bestellen. Enkel voor de grote en speciale taarten, bijvoorbeeld met foto, vragen ze iets meer tijd. Wat sommige mensen misschien niet weten, is dat wij ook een groot aanbod aan suikervrije taarten hebben. Deze worden steeds meer en meer verkocht, omdat ze ook echt heel lekker zijn.”

FAMILIAAL KARAKTER.

“Wij zijn een ‘familiebedrijf’ zoals ze zeggen. Ik heb de winkel samen met mijn zus, en ook ons mama heeft altijd in de winkel gewerkt. Nu is ze met pensioen, maar ze zal nog altijd wel inspringen, indien nodig. Voor ons, maar ook voor onze klanten, is dat een aanpassing. Ik heb twee jobstudenten aangenomen voor tijdens het weekend en de klanten zien nu ineens andere gezichten. Dat hadden ze in het verleden niet. Het was altijd ik, Marie, ons mama of Kathleen. Dat is ook onze sterkte. Mensen kennen ons en wij kennen onze klanten. Klanten, en dan vooral oudere klanten, komen hier ook om een babbeltje te maken. Daar zitten wij ook niks mee in. Na dat babbeltje gaan ze vaak met een glimlach naar buiten en daar doen we het ook voor. Volgens ons is dat ook de reden waarom we al enkele keren beste bakker van Hulshout zijn geworden, een wedstrijd van het Nieuwsblad. Mensen komen hier natuurlijk voor het brood, maar ook voor het familiale karakter, de vriendelijkheid en de vertrouwde gezichten. Het voordeel aan werken met familie is dat je weet wat je aan elkaar hebt en wat je tegen elkaar mag zeggen. Ik zou deze winkel met niemand anders willen runnen.”



De Schoofzak
Grote Baan 188, 2235 Hulshout
015 76 23 32



Zet u ook graag uw handelszaak of onderneming in de kijker? Neem dan contact op met lokale.economie@hulshout.be