

## Gedane zaken

*Omstreeks 1950 had elke buurt en buurtschap haar eigen slager, bakker en kruidenier. De winkel om de hoek was de aangewezen plek voor dagverse producten. In de eenentwintigste eeuw is het met veel van die zaken gedaan.*

De opkomst van de auto maakte klanten mobieler en de schaalvergroting maakte het voor de kleine winkelier steeds moeilijker om op te boksen tegen de grote supermarkten. Zo zijn veel karakteristieke winkels verdwenen en markante winkeliers gestopt. Zelfs supermarkten in kleinere kernen hebben het moeilijk.



*Zelfbediening moest nog worden uitgevonden, voorverpakt bestond nog niet.*



*Kruidenier Hassink aan de Emmastraat in Lochem: gedane zaak ....*

### *Kruidenier Hassink aan de Emmastraat in Lochem*

In 1946 laat de familie Hassink de winkel van haar ouders helemaal opnieuw inrichten. Gedurende een halve eeuw wordt aan dat interieur niets gewijzigd en vervult de winkel een functie in de buurt. Vanwege het complete aanbod aan kruidenierswaren, maar ook als sociaal ontmoetingspunt. Ook Stien Steg, jarenlange trouwe hulp van de Hassinks, die in 1989 de winkel overneemt, laat alles bij het oude. En zo resteert er na de sluiting een klein openluchtmuseum van de middenstand.

Niet alleen buurtwinkels zijn uit het straatbeeld verdwenen. Ook de melk-, groente- of visboer komt niet meer met een kar langs de deur. Sommige winkels en ambachten zijn verdwenen omdat er gewoon geen vraag meer was naar hun producten of diensten. Wie is nog op zoek naar manufacturen, galanterieën of comestibles? En wie heeft werk voor de kuiper of de touwslager?

#### *Slagerij Klein Lebbink aan de Dorpsstraat in Almen*

In 1925 begint Bertus Klein Lebbink naast het huis van zijn schoonouders aan de Dorpsstraat in Almen een slachterij met een bescheiden winkeltje. Hij slacht varkens, koeien en schapen en levert spek aan de marine, met manden tegelijk via het station Laren.

In 1960 laat Bertus een vrieshuis bouwen. Dat gebeurde elders ook wel, maar bijna altijd in coöperatief verband en niet als particulier initiatief.

Zoon Fré en dochter Rikie en hun partners nemen geleidelijk de zaken over. Een extra tak aan de onderneming, vanaf 1970, is het vlees in blik. Vanuit het hele land komen de klanten om voor hun kampeervakantie ingeblikt vlees te halen.

Na een totale verbouwing wordt in 1977 een moderne slagerswinkel geopend met eigen slachterij. Daar wordt geslacht voor de winkel en voor boeren en particulieren. Wie een koe laat slachten kan de porties voor het hele jaar in voorraad leggen in een eigen vak in het vrieshuis.

Onder aanvoering van Rikie en haar schoonzus Gerrie bloeit de zaak nog vele jaren, maar in 1997 gaat de slagerij definitief op slot.



*Elke bakker had zijn eigen specialiteit; bij bakker Nijendijk waren dat zijn Almense bolussen.*