

Slagerij Nieuwendijk

Van Steef tot Paul, honderd jaar slagers in Hilversum

Winkels en bedrijven die honderd jaar in de familie zijn, gaan tot de uitzonderingen behoren, ook in Hilversum. Maar ze zijn er nog! In eerdere nummers beschreef HHT/*Eigen Perk* de Horlogerie Renou, de Begrafnis- en Crematie Onderneming Van Vuure en Dankers Herenmode. In november van het afgelopen jaar voegde zich een nieuw lid bij de club van honderdjarigen, Slagerij Nieuwendijk, thans gevestigd in de Riebeeckgalerij. Steef Nieuwendijk begon de slagerij in 1901, zoon Theo en kleinzoon Jan zetten het bedrijf voort en als vertegenwoordiger van de vierde generatie is Paul Nieuwendijk thans de trotse en ambitieuze eigenaar. Een interview met Paul en zijn vader Jan over ambachtelijke vaardigheid en kennis en hoe je als slagerswinkel te handhaven in een tijd van schaalvergroting en supermarkten.

**BRAM VAN DER
SCHUYT**

Een veehouderszoon wordt slager

Toen de 23-jarige Stephanus Jacobus (Steef) Nieuwendijk zich in 1901 als slager in Hilversum vestigde, had hij een paar bewogen jaren achter de rug. Hij was het zevende kind van een veehouder uit Overmeer, in de buurt van Nederhorst den Berg, die 'boerde' in Naarden, waar Steef in 1878 ter wereld kwam. Het grote gezin – er kwamen acht kinderen – werd geteisterd door tuberculose, een ziekte, die in die tijd nog veel slachtoffers maakte. Steef verloor niet alleen vier van zijn zussen aan TBC, maar toen hij nog maar zes jaar was, ook zijn vader. Samen met haar 19-jari-



In de Bussumerstraat 69 begon Steef Nieuwendijk in 1901 als slager in Hilversum. Het pand bestaat niet meer. Het lag op de hoek van het huidige Wagenmakersplein.

Ondergeteekende heeft de eer te berichten, dat hij zijne **VLEESCH-HOUWERIJ en SPEKSLAGERIJ** (gedreven door zijn zoon A. BROUWER) ingaande Maandag 18 November a.s., heeft overgedaan aan den Heer S. J. NIEUWENDIJK.

Dankend voor de begunstiging, gedurende zoovele jaren genoten, beveel ik bij dezen mijn opvolger in aller gunst aan.

Jan Brouwer.

Hilversum, Bussummerstr. 69.

Onder verwijzing naar bovenstaande annonce, heeft ondergeteekende de eer, zich bij het publiek aan te bevelen en hoopt door een prompte en stipte bediening hetzelfde vertrouwen te verwerven als mijn voorganger mocht genieten.

Aanbevelend,

S. J. Nieuwendijk,
voorheen **BROUWER.**

Bussummerstr. 69.

In De Gooi- en Eemlander van 10 november 1901 deelde Jan Brouwer mee dat hij zijn slagerij verkocht had aan de heer S.J. (Steef) Nieuwendijk. Dit was het begin van Slagerij Nieuwendijk in Hilversum.



Steef Nieuwendijk.

ge oudste zoon zette moeder Trijntje het boerenbedrijf voort. Na zijn lagere school ging ook Steef daar aan de slag. Het zal de bedoeling zijn geweest dat hij daar op de ouderlijke boerderij zou blijven werken, maar toen in 1895 moeder Trijntje overleed, werden de plannen veranderd. Wellicht wilde zijn broer Johan het rijk alleen hebben. Steef zat daar niet zo mee, want eigenlijk wilde hij de wijde wereld in en met het erfdeel van zijn ouders gaan boeren in Zuid-Afrika. Voor het verwezenlijken van deze droom moest hij echter wel enig geduld opbrengen. De 17-jarige Steef was niet alleen nog erg jong, maar hij had ook geen geld. Het zogeheten kindsdeel uit de erfenis van zijn ouders was tot zijn 21^e verjaardag geblokkeerd. Op gezag van zijn voogd ging Steef dan maar het vak van slager leren en daartoe vertrok hij in 1897 naar Amsterdam, waar hij bij een joodse slager in de leer ging. De stap van veeboer naar slager was natuurlijk niet zo groot. Dat gold zeker voor een slager uit die tijd, die niet alleen een winkel dreef maar ook zelf slachtte.

De jonge boerenzoon had bij die Amsterdamse slager kennelijk de smaak van het slagersvak te pakken gekregen, want toen hij dan eindelijk 21 werd, ging hij niet alsnog naar Zuid-Afrika maar naar Hilversum, om te werken in het bedrijf van 'vleeschhouwer' Sikkel in de Kerkstraat 20. Dit was een deftige winkel met zo'n goede reputatie dat ook aan het koninklijk huis werd geleverd. In zijn denkenboek schreef Steefs kleinzoon Jan Nieuwendijk later: *Koningin-moeder Emma was nog al gecharmeerd van een bepaald stukje rosbief, het ezeltje of slip van de lende genoemd. Tot vandaag de dag wordt dat specifieke stukje vlees nog altijd "het Koninginnestukje" genoemd bij Slagerij Nieuwendijk.* Slager Sikkel was dus een 'hofleverancier' in de letterlijke betekenis van het woord.

Weer twee jaar later, in 1901, nam Steef definitief afscheid van zijn Zuid-Afrikaanse plannen en van het boerenbestaan door in Hilversum voor zich zelf te beginnen. Zuid-Afrika was in die periode verwickeld in de zogeheten Boerenoorlog met het machtige Engeland en dat heeft bij Steefs besluit waarschijnlijk ook een rol gespeeld. Met zijn erfdeel kocht Steef de *Vleeschhouwerij en Spekslagerij* van Jan Brouwer, welke zaak gevestigd was op Bussummerstraat 69. Met een advertentie in *De Gooi- en Eemlander* van zaterdag 16 november 1901 deelde Jan Brouwer mee, dat hij ingaande 18 november de zaak had overgedaan aan de heer S.J. Nieuwendijk en stelde de kersverse slager Steef zich aan het Hilversumse publiek voor. Hoewel de slagerij dus toen al enige tijd bestond, houdt de familie Nieuwendijk 18 november 1901 aan als oprichtingsdatum. Nog geen twee maanden later trouwde Steef Nieuwendijk met Maria Adriana Fienée, dochter van een 's-Gravelandse ondernemer die fietsen en naaimachines verkocht. Die twee producten zullen we heden ten dage niet meer samen in één winkel tegenkomen, maar dat was honderd jaar geleden niet ongebruikelijk. Het waren toch beiden producten van technisch vernuft!

Slager maar ook slachter

Volgens goede katholieke traditie werd het weer een groot gezin: zes kinderen in negen jaar. Het gevolg was ook dat het pand aan de Bussumerstraat al spoedig te klein werd. Achter de slagerij was immers ook ruimte nodig voor de slacht. Met zijn gezin en winkel verhuisde Steef in 1911 naar het pand Naarderstraat 1. Ook dat was nog niet groot genoeg. Hij moest op het huis een extra etage laten zetten en twee kleine huisjes in de achtertuin – Naarderstraat 3 en 5 – verbouwen tot stal en slachthuis. Pas in 1924 kregen de Hilversumse slagers gelegenheid om in een modern toegerust abattoir, dat gebouwd was aan het Slachthuisplein, hun vee te slachten. De gemeente had in het slachthuis een functionaris aangesteld die de dieren met behulp van het zogeheten schietmasker de doodsteek toebracht. Het daadwerkelijke slachten, uitbenen, enzovoorts deed de slager zelf met zijn knechts. Zij noemden dat ‘de koe ophangen’. Langzamerhand kwamen in het abattoir ook loonslagers die dat werk deden, zodat de slager zelf op zijn winkel kon blijven passen. Werken met loonslagers kwam er steeds meer in en in 1955 hing eigenlijk geen enkele slager meer zelf zijn koe op.

Maar in de beginjaren van de vorige eeuw ging Steef nog zelf naar de boer en later naar de veemarkt om zijn beesten te kopen. Lopend bracht hij die naar zijn winkel om ze daar met hulp van zijn knechts ‘op te hangen’. Het was nodig dat de slager alle delen van het rund of het varken voor het einde van de week aan de man bracht. Koeling was er niet en vlees is nu eenmaal beperkt houdbaar. Dat vereiste niet alleen scherp commercieel inzicht in wat de klanten die week zouden gaan kopen, maar ook vindingrijkheid om nieuwe producten te ontwikkelen waarin zoveel mogelijk delen van het beest verwerkt konden worden. Uit die tijd stammen typische slagersproducten als leverworst, zure zult, preskop,



In 1911 verhuisde Steef naar het pand Naarderstraat 1. Het huis bestaat niet meer. Op die plek is thans alleen een houten schutting.



Slagers kochten hun beesten bij de boer of op de veemarkt. Op deze foto uit 1932 staat Theo Nieuwendijk (3^e van rechts) op de veemarkt in Amsterdam.



In 1914 werd de winkel aan de Naarderstraat grondig verbouwd. De verkoop moest uitwijken naar de slachtplaats achter de winkel.

waarmee de slager de gekookte ham, het rookvlees en het pekelvlees superdun kon snijden. Ook voor het maken van worsten kwam elektrische apparatuur op de markt. Of al die hulpmiddelen om vlees te bewaren en te verwerken geleid hebben tot betere producten is nog maar de vraag. Jan Nieuwendijk in zijn gedenkboek: *Was het echt lekkerder of was het succes ervan te danken aan het feit dat er minder ham op de boterham hoefde? Echt lekkerder, nee. Dat blijkt wel uit het feit dat ouderwets gezouten, gerookt en gekookte beenham met de hand gesneden op een hamklem veel en veel lekkerder is, maar dan moet men wel de ambachtelijke beenham hebben van de zélf hammakende slager. Zó uit de kookpot, zó onder het mes en zó in de mond!*

Niet alleen in de slagerij is in de tijd van Steefen van zijn zoon Theo veel veranderd. Vooral na de Tweede Wereldoorlog heeft ook de inkoop van vlees een ware metamorfose ondergaan. Steef kocht nog levende beesten bij de boer of op de veemarkt en slachtte thuis achter de winkel. Daarna kreeg je het slachthuis op het Slachthuisplein, maar het uitbenen deden de slaggers nog zelf. Ze kochten een varken of een koe, een halve koe of delen van een koe tegen kiloprijzen en konden dat in koelcellen op het abattoir laten opslaan. Toen nog later al die plaatselijke slachthuizen opgingen in een paar zeer grootschalige, landelijk opererende abattoirs kwam er ruimte voor tussenhandelaren. De slager bestelde zijn vlees niet meer bij het slachthuis, maar bij een zogeheten grossier. De fabricage van vleeswaren zo-

hoofdkaas, balkenbrij, bloedworst en rolpens. Maar toch dreigde een slager regelmatig te kort te hebben van het één en te veel van het ander. Hoe loste hij dat op? Zodra hij zicht kreeg op de hiaten tussen vraag en aanbod in die week, stuurde hij de knechts naar zijn collega's om 'vlees te ruilen'. De komst van de ijsfabriek, die gevestigd werd in de Anthonius Brouwerstraat, was een grote verbetering. De slaggers bouwden een kast met dikke muren, een zogeheten ijskast, waarin de staven ijs de temperatuur laag hielden. De komst van steeds meer elektromotoren gaf een nog grotere sprong voorwaarts. Elektrische koelmotoren gaven een constante koeling en elektrische molens maakten de verwerking van het vlees een stuk efficiënter. Moderne gehaktmolens namen de productie van gehakt over van de slaggersknecht met zijn mes en hakblok. De bekende machinefabriek Van Berkel kwam met een elektrische snijmachine

als hammen en worsten vond overwegend plaats in fabrieken en niet meer bij de slager. De opkomst van de supermarkten heeft deze ontwikkelingen sterk bevorderd. Bij de Komart en Albert Heijn is immers geen plaats voor een eigen worstmakerij, en evenmin de kennis om dat te doen. Bovendien moesten de producten in de gekoelde toonbanken van de supermarkt er fleurig verpakt bijliggen, anders verkocht het niet. Het waren alleen vleeswarenfabrieken die zulke verpakkingen konden leveren. Ook bij deze ontwikkeling plaatst Jan Nieuwendijk weer een kritische noot: *Jammer dat veel vleeswaren een smaakvervlakking hebben gekregen. De fabriekshammen bijvoorbeeld – een mooi voorbeeld – vaste hele plakken, een mooie kleur en lang houdbaar, prima, maar de smaak is niet de smaak van vroeger.*

Horen en bezorgen

Nog een verschil met vroeger: het 'horen en bezorgen'. In de tijd van Steef kwamen alleen de buurtbewoners zelf in de winkel, maar dat was maar twintig procent van de klandizie. De rest van de omzet moest verder weg worden gehaald en dat heette 'de uitbreng'. Hierbij speelden de slagerknechten een grote rol. Jan Nieuwendijk: *Iedere knecht had zo zijn eigen wijk, waar ze de ene dag gingen 'horen', om het de andere dag te bezorgen. In de buurt werd er gelopen met de mand aan de arm en voor de verre wijken was er de transportfiets. Iedere knecht maakte dan 's morgens vroeg het vlees voor zijn eigen wijk klaar en de baas moest er op toezien dat de één niet al het beste van de vleesvoorraad voor 'zijn' klanten klaarmaakte, er waren nog meer wijken.'s Maandags werden er vaak 'briefjes' gelopen. Dat wil zeggen de klanten die niet betaald hadden die week, (de man was bijvoorbeeld nog niet thuis met het loonzakje) daar moest naar toe gegaan worden, anders liepen ze een week achter.*

Ondertussen ging het met Steef erg goed, daar in de Naarderstraat. Door zijn vakmanschap als slager en zijn kennis van vee en de veehandel – hij was tenslotte afkomstig uit een geslacht van veehouders – bracht hij de 'Vleeschhouwerij en Spekslagerij' tot grote bloei. Hilversum breidde in die periode gestaag uit, de welvaart nam toe en de middenstand profiteerde daar van. Het ging Steef zo goed dat hij al op 50-jarige leeftijd kon besluiten om er mee op te houden. Hij had genoeg gewerkt, vond hij. Maar wat meespeelde bij die beslissing, was dat de volgende generatie al stond te dringen. Zoon Theo was 24, had 'stevige verering' en voelde zich vakbekwaam genoeg om het van zijn vader over te nemen. Het vak had hij in de vaderlijke slagerij geleerd, maar niet dan nadat hij eerst de MULO had gedaan. Dat was een voorwaarde van Steef geweest. Wellicht had hij daarbij gedacht aan zijn eigen jeugd, toen hij direct na de lagere school had moeten meehelpen op de boerderij. Theo moest van hem een stukje verder leren.



Theo (2^e generatie) hielp al vroeg zijn vader Steef als slagersknecht. Knechten hielpen niet alleen in de slagerij, maar namen ook het 'horen en bezorgen' voor hun rekening.



Theo Nieuwendijk op latere leeftijd.



Slagerij S.J. Nieuwendijk, Naarderstraat 1.

Steef nam hem als leerling in zijn zaak en stuurde zijn andere zoon, Jan, naar zijn schoonfamilie in 's-Graveland om daar een ander vak te leren, namelijk dat van fietsenmaker.

De tweede en derde generatie

Theo trouwde met Toos Kral, betrok het pand aan de Naarderstraat en zette de zaak voort. Het gezin van Theo en Toos breidde snel uit. Er werden acht kinderen geboren, zodat de toekomst van de slagerij verzekerd leek. Maar de oudste drie hadden andere ambities. Zij werden

respectievelijk gezagvoerder bij de KLM, lerares aan een middelbare school en ingenieur bij Ballast Nedam. Pas de vierde nakomeling – de derde zoon, Jan – leek uit het goede slagershout gesneden. Steef had destijds niet goed gevonden dat Theo bij andere slagerijen ging werken. Maar wat vaker gebeurt, de zoon zag dat anders. Om het vak te leren stuurde Theo zijn zoon Jan naar zoveel mogelijke collega's en 's avonds naar de Handelsavondschool. Alles leek naar wens te verlopen totdat zich bij Jan dezelfde 'kriebels' voordeden waar ook zijn grootvader Steef last van had gehad. U herinnert het zich: Steef wilde gaan boeren in Zuid-Afrika en in ieder geval de wijde wereld in. Jan monsterde op 18-jarige leeftijd aan als slager-koksmaat op de *Slamat*, een vrachtboot met passagiers-accommodatie van de Rotterdamse Lloyd. Hij zag veel van de wereld, maar moest een jaar later weer naar huis voor het vervullen van zijn militaire dienstplicht. Hol-

Slagerij Nieuwendijk in de Naarderstraat na de verbouwing in 1954.





Als slager-koksmaat op de 'Slamat' van de Koninklijke Rotterdamse Lloyd, hier in de haven van New York, ging Jan Nieuwendijk in 1952 het avontuur tegemoet. Na een jaar moest hij weer terug om zijn dienstplicht te vervullen.

land was voor Jan echter te klein geworden. Na zijn afzwaaien vertrok hij weer, en naar zich liet aanzien voorgoed, als emigrant naar Nieuw-Zeeland. Hij bleef wel het slagervak trouw, eerst als slachter in een lamsexport-slachterij en later als kippenslachter, hammenspecialist en chef-worstmaker bij een groot bedrijf met enkele filialen. In 1956 trouwde Jan in Nieuw-Zeeland met een meegereisd Bussums meisje en in 1961 waren er drie kinderen. *Ik had het prima bij die baas maar ik wilde zo langzamerhand een eigen zaak, aldus Jan. Ik kreeg de kans om elders in het land een grote kippenfarm te beginnen. Dat betekende verhuizen. We besloten om eerst te kijken of ik voor mijn huis in Blenheim een goede prijs kon maken. Dat heeft toen een jaar geduurd. Op dezelfde dag dat me dat gelukt was en ik in staat was een farmlet (een stuk grond met schuren en woning, AS) te kopen kwam er een spoedbericht van mijn vader. Hij wilde de zaak in de Naarderstraat opdoeken en een slagerij beginnen in een geheel nieuwe wijk die nog in aanbouw was. Het bleek te gaan om het Riebeek-kwartier waarin ook een moderne winkelgalerij – de Riebeekgalerij – was gepland. Vader vroeg of ik terug kon komen om hem te helpen.*



De derde generatie Nieuwendijk, Jan, wilde wel slager zijn, maar niet in Hilversum. Hier staat hij in zijn slachtkleding als chef worstmaker bij A.J. Burr Ltd te Blenheim in Nieuw-Zeeland. Toen zijn vader Theo in 1962 voorstelde om samen de familie-slagerij te verhuizen naar de gloednieuwe Riebeekgalerij in Hilversum keerde Jan toch weer naar het vaderland terug. De auto was een A-Ford uit 1929.

Een nieuw begin in een nieuwe wijk

Jan moest een beslissing nemen die niet alleen de rest van zijn eigen leven zou bepalen, maar die ook voor zijn ouders van groot belang zou zijn. Tenslotte besloot hij die kippenfarm en Nieuw-Zeeland de rug toe te keren en terug naar huis te komen. Samen met zijn vader begon Jan in de gloednieuwe Riebeeckgalerij in een eveneens gloednieuwe en met jonge gezinnen bevolkte wijk van Hilversum. Daar is het bedrijf tot op de dag van heden gevestigd en het is nog de enige zaak die er vanaf het begin van de galerij was. Na een paar jaren trok Theo zich uit de zaak terug en was Jan's droom om eigen baas te zijn, verwezenlijkt, niet in Nieuw Zeeland maar in het goede, oude Hilversum. Spijt van die terugkeer? *Nee, het is goed zo. Het moest kennelijk zo zijn...*

In Hilversum werden nog twee kinderen geboren, zodat ook Jan Nieuwendijk zich mocht verheugen in een rijke kinderschaar. Zodra de vier zonen en de dochter boven de toonbank uitstaken, hielpen zij hun vader in de winkel of in de werkplaats. Dochter Astrid werd verpleegster, maar de vier jongens doorliepen allen de aan het Hilversumse abattoir verbonden slagersvakschool. De continuïteit van het familiebedrijf leek verzekerd, maar drie van de vier broers verkozen toch om hun loopbaan elders voort te zetten. De jongste van het stel, de in 1966 geboren Paul, is bij zijn vader gebleven. In 1999 nam hij de zaak over. Om hem als *eigenwijze vader niet voor de voeten te lopen en ook een beetje om 'af te kicken' ben ik direct na de overdracht aan Paul vertrokken en hebben mijn vrouw en ik een wereldreis van drie maanden gemaakt*, blikt Jan terug. Maar vanuit zijn huis aan de Oude Amersfoortseweg is hij op de achtergrond beschikbaar en zoon Paul maakt daar passend gebruik van. Zo heeft Jan een belangrijke rol gespeeld bij de viering van het eeuwfeest. Op 18 november 2001 heeft Slagerij Nieuwendijk het honderdjarig bestaan luisterrijk gevierd. Het hoogtepunt voor dit familiebedrijf was wel de

Vader Jan (3^e generatie) en zoon Paul (4^e generatie) in de winkel die sinds 1962 gevestigd is in de Riebeeckgalerij. Deze foto werd genomen ter gelegenheid van de viering van het 90-jarig bestaan in 1991.





Ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan werd Slagerij Nieuwendijk onderscheiden met het predicaat 'Hofleverancier'. Tijdens de viering van dat jubileum reikte burgemeester Bakker het bijhorende certificaat uit aan de huidige eigenaar Paul Nieuwendijk. Er zijn in Hilversum nu twee hofleveranciers.

speech van burgemeester Bakker, die kon meedelen dat de koningin aan Slagerij Nieuwendijk het predicaat 'Hofleverancier' verleend had.

Hoe ziet na honderd jaren succesvol ondernemen de toekomst eruit? Is er in de tijd van supermarkten en van de 'snelle hap' nog wel plaats voor een gespecialiseerde zaak als Slagerij Nieuwendijk? Paul is weliswaar niet zonder zorgen, maar zijn optimisme overheerst. *Ik lever niet alleen een grote verscheidenheid aan vleesprodukten maar ook advies. Net als mijn voorvaderen koop ik een heel of half beest en lever daarvan precies het stukje vlees dat de klant wil. 'Geen confectie maar maatkleding' en ik geef daar ook het bereidingsadvies bij. Er is duidelijk vraag naar kwaliteit, maar de klant denkt wel eens voor een zorgvuldige bereiding te weinig tijd te hebben. En dan wordt het al gauw een filet of een biefstukje. Ik ben dan zo brutaal om te zeggen: 'neem nou toch eens zo'n ouderwetse sudderlap! Terwijl je bezig bent met het schillen van de aardappelen en met de rest*



Slagerij Nieuwendijk anno 2001.

Het predikaat Hofleverancier

Ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van Slagerij Nieuwendijk heeft de Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie het bedrijf voorgedragen om het predikaat 'Hofleverancier' te mogen voeren. Dit is een zeldzame eretitel die de koningin zelf aan een bedrijf verleent. Zij wil daarmee aan haar respect en waardering voor het bedrijf uiting geven. Wat zijn voor het verwerven van die eretitel de voorwaarden?

De onderneming moet tenminste 100 jaar bestaan waarbij het helpt als het bedrijf dezelfde naam is blijven dragen. De geschiedenis van die 100 jaar dient duidelijk beschreven te zijn en met officiële documenten onderbouwd te kunnen worden. Voor Jan Nieuwendijk was deze eis aanleiding om die geschiedenis nog eens na te gaan en op schrift te stellen. Binnen de branche moet de onderneming verder van plaatselijke of zelfs regionale betekenis zijn. De formele regels gebruiken het woord 'vooraanstaand'. Tenslotte dienen de bestuurders van de onderneming altijd van zogeheuten onberispelijk gedrag te zijn geweest. Indien er economisch of juridisch ooit scheve schaaften zijn gereden kan je geen hofleverancier worden.

De procedure voor het verwerven van de eretitel duurt een jaar. Het bedrijf zelf moet wel het initiatief nemen. Jan en Paul Nieuwendijk hebben in 2000 de aanvraag ingediend bij hun branchevereniging die het bedrijf vervolgens grondig heeft onderzocht om na te gaan of een formele voordracht kans van slagen zou hebben. De eerste formele toetsing van een verzoek wordt verricht bij de burgemeester. Die zendt het verzoek met advies door naar de Commissaris van de Koningin en als die het er ook mee eens is gaat het 'dossier' naar de particuliere secretaris van Hare Majesteit de Koningin. Zij neemt zelf de uiteindelijke beslissing. Ten aanzien van Slagerij Nieuwendijk kwam die beslissing mooi op tijd: vijf dagen vóór het jubileum op 18 november. In ons land zijn thans 280 bedrijven die zich hofleverancier mogen noemen. Vele geledingen van ondernemend Nederland zijn daarbij vertegenwoordigd, zoals bakkers, juweliers, kwekers, bloemisten, schoenmakers, kaarsenmakers en woninginrichters. Er zijn met Slagerij Nieuwendijk tien slagers bij. Hilversum telt nu twee hofleveranciers, Nieuwendijk en Restaurant Wildschut. Het bestand aan hofleveranciers wordt overigens zorgvuldig op niveau gehouden. Ieder die deze onderscheiding heeft verworven dient na 25 jaar de hele procedure opnieuw te doorlopen.

Een hofleverancier heeft het recht om zijn titel te vermelden op zijn verpakkingen en in zijn brochures en ander reclamemateriaal. Hij mag ook op de gevel van zijn winkel of fabriek een 'wapenbord' aanbrengen waarop het koninklijk wapen is aangebracht met de tekst *Bij Koninklijke Beschikking hofleverancier*.

van de maaltijd kan je die heerlijk aan het sudderen zetten voor de dag van morgen en dan kost je dat nauwelijks extra tijd'. In de supermarkt ziet Paul eerder een bondgenoot dan een concurrent. Zo'n supermarkt en een winkelgalerij moeten voor de aanloop zorgen en dan wipt het publiek ook graag nog even bij een speciaalzaak binnen. En dan plaatst Paul bij de laatste ontwikkelingen toch een zorgelijk kanttekening: De Riebeeckgalerij moet natuurlijk wel een beetje gezellig blijven. Er is nu wat leegstand en dat is niet goed voor de vrolijke uitstraling. Maar de wijk is zich weer aan het verjongen en ik zie de toekomst met vertrouwen tegemoet.

Terug naar de familie. Staat er al een vijfde generatie klaar om het te zijner tijd over te nemen? Onze zoon Thomas is vier jaar. Zodra hij boven de toonbank uit komt moet hij maar gauw komen helpen in de winkel. En dan zien we wel weer verder!