



Jos sr., Jos jr., Cili en Eric Bulters



Eric Bulters met champagne rabarber van Wim Bijma



Cili schilt fijne worteltjes, af en toe helpt ze nog mee in de zaak



Een solitair florerende AGF-speciaalzaak

Wanneer je 3 tot 4 keer per week om 5 uur 's ochtends het Food Center Amsterdam op je fiets rond racet op zoek naar de allerlekkerste producten, dan ben je echt onderscheidend bezig. Eric Bulters van Bulters AGF uit Haarlem is niet de enige fanatiekeling op het Food Centrum. "Er is min of meer een vast groepje en onderling wisselen we tips uit", vertelt hij. "Het is een sport van me om zo snel mogelijk het lekkerste te vinden voordat anderen ermee aan de haal gaan." Groothandels die hij altijd aandoet zijn Vroegop-Windig, De Mooij Amsterdam, Rustenburg Groothandel, De Stigter AGF, Schönehage en in Haarlem de firma Molenaar voor de beste aardappels.



Mei is een leuke tijd van het jaar om te scoren met groenten en fruit. Bij Bulters de Groentespecialisten liggen de eerste kersen, 1e pluk lambada aardbeien, eerste Nederlandse tuinbonen, exclusieve champagnerabarber van Wim Bijma en natuurlijk allerlei soorten zachtfruit en volop asperges. Bulters de Groentespecialisten vindt het niet moeilijk om zich te onderscheiden van de supermarkt, zeker met

fruit. "Op het juiste moment het product uit de koeling halen, daar zijn supermarkten niet zo goed in. Bij hen zijn de peren keihard, bij ons zijn ze altijd eetrijp. Al het fruit is hier ready-to-eat." Verder is de sfeer en look en feel in de winkel heel aangenaam. De uitstalling met kleurig fruit en groenten is een eyecatcher in de woonwijk die ook nog eens een heerlijke geur verspreidt. Er klinkt een vrolijk muziekje en er continu

aanloop van klanten die even later worden bediend vanachter de koeltoonbank gevuld met kleurige kant-en-klaar-producten.

Bulters de Groentespecialisten bestaat sinds 1964. Jos Sr. en Cili Bulters startten een traditionele buurtwinkel met groenten en fruit in Haarlem Noord met op iedere hoek van de straat wel een winkel. Het assortiment bestond toen uit groenten,

fruit, aardappelen, conserven en levensmiddelen. Onder druk van de supermarkten verdwenen rond 1975 de buurtwinkels maar Bulters de Groentespecialisten zette als solitaire winkel door en klanten weten de winkel nog altijd te vinden. "Ik kom hier speciaal uit Santpoort naar toe, al jaren", vertelt een klant spontaan.

Bulters de Groentespecialisten is dus een begrip in de regio door de uitstekende kwaliteit die ze bieden maar in de loop der jaren hebben ze ook een aantal prijzen behaald. Dat helpt ook goed om bekendheid te krijgen en meer klandizie te trekken, vertelt Eric. Zo haalden ze in 2005 de Rauwkostbokaal, voor de allerlekkerste salade, in 2006 werden ze De beste Groenteman van Nederland en in 2009 won Jos jr. Bulters, de broer van Eric, de Tasty Salad Trofee. Behoeft om aan Groenteman met Ster mee te doen, was er niet. "Dat is meer een beoordelingstrajet, wij houden juist van het wedstrijdement. Bovendien waren we bang dat de winkel een dure uitstraling zou krijgen door het behalen van een ster. Zo willen we niet overkomen. Je mag best iets duurder zijn dan de supermarkt maar je mag het ook niet te gek maken." De prijs is vooral belangrijk bij de losse producten, voor kant-en-klaar maakt de prijs veel min-

der uit. Daar telt vooral de smaak. Eric wist al van jongs af aan dat hij groentenman wilde worden. Hij ging als 13-jarige mee inkopen doen met zijn vader en heeft al op jonge leeftijd de kneepjes van het vak geleerd. "Ook heb ik verschillende stages gelopen bij andere groentenzaken. Maar misschien heb ik nog wel het meeste geleerd van de fouten die ik heb gemaakt", vertelt hij lachend. Zijn oudere broer Jos jr. is later in de zaak gekomen na lange tijd bij een grootwinkelbedrijf in de confectie werkzaam te zijn geweest. Die roots zijn nog terug te zien in de strakke bedrijfskleding die wordt gedragen. Iedereen ziet er tiptop uit.

De broers Jos jr. en Eric runnen nu de zaak, maar de ouders springen af en toe op hobbybasis nog even bij. Taken zijn duidelijk verdeeld: Eric is verantwoordelijk voor de inkoop, Jos jr. verzorgt het kant-en-klaar assortiment. Dat deel van de omzet groeit nog altijd. Jos jr. rekent even snel de verhoudingen uit: 40% van de omzet is kant-en-klaar, 20% groenten, 30% fruit en 10% ander assortiment. "Kant-en-klaar wordt met het jaar meer. Daarbij is het belangrijk om telkens te vernieuwen. Dat vinden de mensen interessant, iets nieuws nemen ze eigenlijk altijd wel mee. We hebben naast maaltijden en salades ook wraps, quiches

en pizza's. Binnenkort starten we ook met producten voor andere momenten bijvoorbeeld fruittaartjes als traktatie", vertelt Jos jr.

Bulters de Groentebroers adverteert niet (meer). Daar zien ze geen toegevoegde waarde meer van in. Maar ze zijn erg actief op facebook en Instagram. "Je merkt direct dat klanten op posts reageren en het is supersnel. Wat om 5 uur is ingekocht of een gerecht wat we hebben klaargemaakt, kunnen we meteen delen. Als de mensen wakker worden, hebben ze meteen inspiratie voor het menu van die dag", vertellen de broers. Omdat Bulters de Groentespecialisten al zo lange tijd solitair overleefde maken ze zich geen zorgen over de toekomst. Het recept van de beste kwaliteit, de lekkerste gerechten en sfeer en ambiance van de winkel werkt. Maar daar doen ze uiteraard elke dag weer hun uiterste best voor (ML).

info@agfbulters.nl