



Der var kage og frugt til ungerne, som allerede færdes hjemmевante i den nyindrettede butik. Foto: Jørgen Kirk

»Det er fantastisk at få ros af kunderne«

Ny butik. Daglig' Brugsen er blevet renoveret for omkring 1,5 millioner kroner. I går blev den nye butik fejret.

Af Anne-Mette Skaanning
skaa@bergske.dk

KLOSTER: Børn er fremtidens kunder.

Og derfor blev der kræset særligt om de yngste, da Daglig' Brugsen i Kloster i går slog dørene op et en nærmest ny forretning. Ungerne blev inviteret indenfor til en omgang formiddagsmad, og samtidig fik de mulighed for at aflevere en tegning til Brugsens tegnekonkurrence.

Og de myldrede ind til uddeler Kirstine Aarup og de ansattes store fornøjelse. Personalet vil nemlig gerne vise den nyrenoverede forretning frem.

Og er det et stykke tid siden, man har været forbi, så er der sket lidt af en omvæltning. Butikken har fået splinternye kølere og fryserne. Samtlige hylder er skiftet ud og vendt.

Butikken er blevet indrettet på en ny måde med mere luft mellem hylderne, der er blevet mere åbent ved kasserne - og så kan dagslyset strømme ind fra flere sider.

»Vi er simpelthen så glade for det. Og så er det fantastisk at få ros af kunderne. Og det har vi fået,« smiler Kirstine



Uddeler Kirstine Aarup havde en travl dag i butikken. Der skulle nemlig snakkes med ekstra mange kunder på åbningsdagen.

Aarup, der har været en fast del af Brugsen i 38 år, de seneste 20 som uddeler.

Renoveringen ender med at løbe op i omegnen af 1,5 millioner kroner. Penge, som brugsforeningen selv har sparet op.

»Faktisk sparer de nye fryserne os for så meget strøm, at besparelsen er større end den rente, vi kunne have fået ved

at lade pengene stå i banken,« siger Kirstine Aarup, der gennem nogle år har drømt om at give forretningen en overhaling.

Heldigvis var bestyrelsen med på at investere sparepengene.

»Det har altid været et princip hos os, at vi ikke køber noget nyt, før vi har pengene,« fortæller hun.

At have en tidssvarende butik er bare en af de ting, der skal fastholde kunderne til den lokale forretning.

»Vi skal leve af, at de lokale bakker os op. Heldigvis er rigtig mange klar over, at det er nødvendigt at handle lokalt, hvis man vil bevare en dagligvareforretning. Man har set så mange steder, at købmænd har måttet lukke, og vi har en



Der er investeret i splinternye fryserne, og så er frugt og grønt kommet på køl. Men alt i alt bliver der sparet på el-regningen.

rimelig god opbakning. Men der er altid plads til flere kunder,« siger uddeleren.

Hun og personalet satser også på ekstra god service. Brugsen samler penge ind til runde fødselsdage, leverer varer ud til kunderne og snart får man også sin egen postbutik, så man ikke længere behøver køre til Ringkøbing for at hente eller sende pakker.

Og så er varesortimentet bredt. Man kan godt nok ikke købe sushi-ris i Kloster, men pålæg fra Skjern-slagteren, lokale kartofler og så videre er altid på hylderne.

Og så er Daglig' Brugsen

selvfølgelig på Facebook, og over 200 kunder modtager tilbud via sms.

Kirstine og personalet - godt hjulpet af frivillige - har knoklet ekstra for at blive klar til genindvielsen af butikken. Så Kirstines sædvanlige 70 ugentlige arbejdstimer er blevet til flere, erkender hun. Men hun er tilfreds med resultatet og vil nu nyde endnu mere at gå på arbejde i den renoverede omgivelser.

I går sluttede dagen af med smagsprøver af alle slags til byens borgere, som var inviteret forbi for at fejre forretningen.