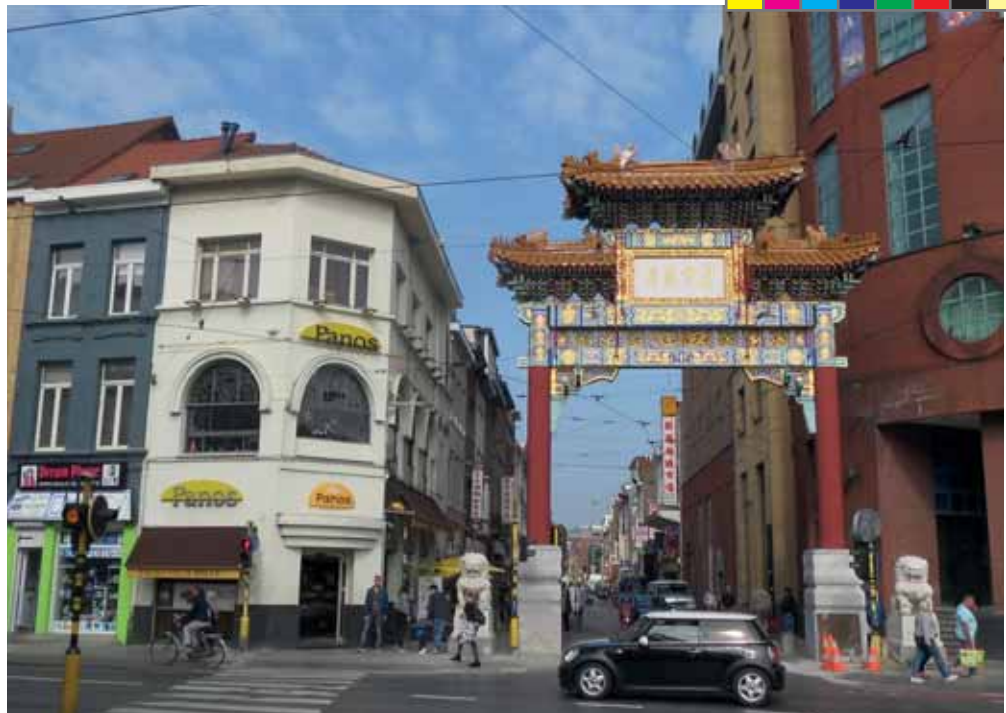


In de reeks impressies van buitenlandse formules, met beelden van Erik Hemmes: markthal Criée, met een AD Delhaize.

Door: Gé Lommen Foto's: Erik Hemmes



FOOD RETAIL IN BELGIË:

Markthal Criée met AD Delhaize

Vanaf FoodPersonality december vorig jaar t/m juni dit jaar lieten we enkele bijzondere Belgische supermarkten en andere levensmiddelenwinkels zien, met beelden van Erik Hemmes van Erik Hemmes/Retail Advies. Red Market, de grote Carrefour-hypermarkt in Bergen, een Delhaize-filiaal in Denderleeuw, twee vrij nieuwe Colruyts (in Ekeren en Merksem), de bijzondere slagerij Millevaches in Antwerpen, het prachtige 'Rob, The Gourmet's Market' in Brussel en als laatste Färm, een ketentje nog maar, maar wel apart

(want: een coöperatie waar zowel leveranciers als consumenten lid van kunnen worden). Daarna presenteerden we afgelopen zomer Ling & Sons en Super Food, bij wijze van uitstapje naar Curaçao. En nou zijn we toch maar weer teruggegaan naar België. Want in Antwerpen is 'de Criée' heropend. Het is in dit geval ook een triptip, want het is niet al te ver rijden. Met veel agf, maar tegelijk ook een enorm vleesaanbod. En wat voor een. Wie er liever geen varkensbaarmoeders, kippenklauwen en konij-

nenkoppen wil bekijken: sla deze pagina's gerust over. En ga niet naar Antwerpen - of toch wel, maar voor iets anders dan de vleesafdeling.

Criée, markthal in Antwerpen, in de Chinese wijk van die stad. Hebben Belgische steden dan ook zo'n Chinatown zoals steden in de VS? Nee, Antwerpen is ook in België een uitzondering. De markthal is er al sinds 1903. Een jaartal waar we niet van moeten opkijken. Eind negentiende eeuw, begin twintigste eeuw waren in heel Europa



Van alle afdelingen van deze markthal is de vleespresentatie een blikvanger; een lange toog van 66 meter, met daarachter het aanbod van twee slagers, een poelier en een maaltjendraiteur. In het jaar van sluiting en verbouwing heeft Group Achiel De Witte deze twee slagers en de poelier overgenomen. Hemmes: "De namen van de slagers en die poelier zijn behouden. Dat is ook aan de pui te zien waar het logo van AD Delhaize bij de naam 'Criée' staat: eronder de drie slagers- en poeliersnamen."





In de Chinese wijk van Antwerpen is sinds vorige maand deze markthal weer open. De naam: 'Criée'. Deze hal dateert van 1903. Centraal in deze hal: een AD Delhaize, de formule-variant van Delhaize voor franchisers.



Een ruim aanbod agf in deze markthal. Begrijpelijk, want de eigenaar van dit geheel is een Belgische agf-leverancier, Group Achiel De Witte. Hemmes: "Opvallend aan deze agf-presentatie is dat groente- en fruitsoorten door elkaar gepresenteerd worden, we zien hier de wortelen en de prei tussen de druivensoorten liggen, in plaats van groente en fruit gescheiden."

overdekte markthallen in opkomst, waar mensen hun agf, vlees etc. gingen kopen. En dat bleef lange tijd zo, maar naderhand kwam daar, net zoals bij vele andere markthallen, de klad in. Bovendien verwoestte een brand in de jaren tachtig een deel van deze overdekte markt. We weten niet precies wanneer, maar ergens in de afgelopen jaren is deze markthal overgenomen door Group Achiel De Witte. Dat is een Belgisch agf-bedrijf, vergelijkbaar met in ons land bijvoorbeeld bedrijven als Staay Food Group of Jaguar, agf-bedrijven die in handen zijn van een familie (anders dan een coöperatie van groente- en/of fruittelers). De oprichter is de naamgever, Achiel

De Witte. Hij begon ergens in de jaren zestig met een marktkraam en daar is het niet bij gebleven: Group Achiel De Witte heeft inmiddels een jaaromzet van ruim € 300 miljoen. Lange tijd maakte een Spar deel uit van de Criée-markthal. Die Spar was een samenwerkingsvorm tussen Group Achiel De Witte en Colruyt Group, dat in België naast 'het eigen Colruyt' ook Spar als formule hanteert voor aangesloten ondernemers. Vorig jaar echter ging de Criée een tijd lang dicht of deels dicht, voor een ingrijpende verbouwing. En in die periode is er van partner veranderd: met de heropening is het AD Delhaize onderdeel van de Criée. AD Delhaize is de for-

mulevariant van Delhaize voor franchisenemers, en dus is Group Achiel De Witte franchisenemer van Delhaize geworden. Group Achiel De Witte mag dan inmiddels al jaren in Brussel gevestigd zijn, de persoon Achiel De Witte is afkomstig uit een dorp in de omgeving van Antwerpen. En dan is het ook weer beter te begrijpen dat hij, zestiger inmiddels, zijn kans greep toen deze markthal overgenomen kon worden.

Deze markthal is daarmee onderdeel van dit agf-bedrijf en het heeft er veel van weg dat Group De Witte ruimte heeft geboden aan twee slag-



"Dit zien we in een Nederlandse supermarkt nooit: uitleg over de verschillende soorten druiven", aldus Hemmes. "Er wordt ook gewezen op het gebruik van druiven in warme gerechten."



Een opmerkelijke reclame van Delhaize: uitleg over de nieuwste soorten brood in het assortiment. Altijd weer zie je dan producten die je ook in een Nederlandse supermarkt zou willen tegenkomen. Het is ook niet zomaar dat bestuurders als Dick Boer en Wouter Kolk van Ahold Delhaize resp. AH Delhaize als een bron van assortimentsideeën zien.



Hoe dat precies zit, weten we niet, maar behalve het vlees van die drie slaggers en uiteraard het grote aanbod van Delhaize onder het huismerk is er kennelijk ook zoets als het 'huismerk Criée'.



Group Achiel De Witte wilde een ruim aanbod van alle denkbare versgroepen. Dus hebben we hier bijvoorbeeld een ruim aanbod brood van Delhaize, een ruim kaasaanbod en een sushicounter zoals wij die van de AH XL's en Jumbo Foodmarkt kennen. En we zien een wijnaanbod dat de gemiddelde Nederlandse supermarkt ver achter zich laat.



en een poelier. De Criée biedt ruimte aan een poelier genaamd Van De Poel en aan twee slagerijen, Vermeulen en Roosemeyer. Dus je zou denken dat er van een regeling sprake is, zoiets als gedeelde inkomsten of ruimteverhuur, zoals de vroegere concessionairs. Maar dat blijkt niet zo: Group Achiel De Witte heeft deze drie vleesverkopers overgenomen, wat wel bijzonder is. En net zo bijzonder is dat de families of slagers nog steeds gewoon hun werk daar doen of dat de bedrijfsnaam is aangehouden, maar voortaan dus als onderdeel van Group De Witte. In een persbericht van het bedrijf laat de ene slager of poelier bijvoorbeeld weten dat hij van alle administratieve rompslomp verlost wilde zijn, terwijl bij een ander een generatiewisseling aan de gang was. De markthal is daarmee één bedrijf, met AD Delhaize als franchise-onderdeel. Soms zelfs is een bepaalde groente of fruitsoort afkomstig van Delhaize en niet van het oorspronkelijk aanbod van Group De Witte, dat onderscheid is voor

de consument niet duidelijk. De integratie van de agf-afdeling, de slagers en de AD Delhaize is ook duidelijk als we bedenken dat de klanten alle aankopen in één keer kunnen afrekenen. Verder is het aanbod uiteraard compleet: van dkw tot sushibar tot een vleesaanbod achter een 66 meter lange vitrine, tot verse vis, ter plekke gebakken brood, maaltjentraiteur etc. Van de andere kant moeten we ons de Criée niet al te groot voorstellen: alles bij elkaar ongeveer 1.800 m2 vvo. Maar wel een aanbod van alleen al in de AD Delhaize zo'n 16.000 sku's. Tel daar de honderden vlees- en agf-soorten bij op. Daar zeggen we meteen bij: op het moment dat Erik Hemmes er deze foto's maakt, is de Criée nog niet helemaal af. Er moet nog een proeverij in de vorm van een restaurant bij komen. Boven, waar al een horecavoorziening is in de vorm van een koffiebar. Begin volgend jaar is het zo ver. Sleutelwoord: 'beleving'. De klant moet er langer verblijven, in plaats van boodschappen en dan weer wegwezen. Of er komt een klant bij, een

horecaklant, die geen boodschappen wil doen, maar eten.

Nog even over AD Delhaize: Delhaize Group, inmiddels al een tijd samengesmolten met Ahold, heeft in België Delhaize als formule; 765 vestigingen, onderverdeeld in vier varianten. (We tellen uiteraard de Albert Heijn-vestigingen in België hier niet in mee, die vallen niet onder Delhaize Group, die maken deel uit van Albert Heijn in Nederland.) De aantallen:

- * Delhaize-supermarkt (filialen): 135
- * AD Delhaize (voor franchisenemers): 232
- * Proxy Delhaize (filiaal en franchise): 250
- * Shop & Go (franchise): 148.

Bij alle varianten geldt: het merendeel zit in België zelf en een klein aantal ook in Luxemburg. Delhaize heeft ongeveer 24% marktaandeel in België en is tweede na marktleider Colruyt. ■

Meer foto's zien?

Mail Erik Hemmes: info@erikhemmes.nl.



Het vlees omvat werkelijk alles wat je kunt bedenken. Hemmes kwam in deze toog vlees tegen zoals 'Wagyu-endvogel', van € 39,95 de kilo. (Wagyu is dat bijzondere Japanse runderras, 'endvogel' is een stuk van de schouder, wij zeggen 'sukadestuk'.)

Maar aan deze meterslange presentatie zie je ook hoezeer je in een wijk in Antwerpen bent beland waar alles door elkaar woont. Het is weliswaar het 'Chinatown' van Antwerpen, maar er wonen ook veel mensen met een Afrikaanse achtergrond. En die eten veel meer stukken van een beest dan wij dat doorgaans doen (los even van de vraag welke onderdelen de Nederlandse consument eet zonder dat hij dat weet in bewerkte vleessnacks, uiteraard). Zo zien we ook konijnenkoppen en varkensbaarmoeder.

We laten de beestonderdelen maar niet allemaal zien: varkenshart, varkenssnuiten, varkenshersenen, varkenstestikels, geitenbout, kalfsdarmen, kalfspoot, rundernier, een 'slokdam' (we weten niet van welk beest, maar dat maakt ook even niet uit) en die slokdarm is bepaald niet duur: 50 cent. Vast geen wagyu-slokdarm. Die 'vleesbeestenboel' wordt nog eens versterkt doordat een van de drie vleesafdelingen een poelier is. Dus komt Hemmes ook 'kwartels per doos' (€ 15,50) tegen, kippenhartjes, kipnekken, kalkoenstaart... veelal voor een uiterst lage prijs. En in termen van prijs-kwaliteitverhouding gedacht: aan het andere eind van die pluimvee-universum zien we de beroemde Bresse-kippen. Met de kop erbij.

Vies? Kom op. Het moet gezegd: als we kijken naar de vleesdiscussie... als we dan toch vlees eten, dan maar het héle beest.