



Op en top een luxe zaak, ook de pui illustreert dat: Peck, aan de Via Spadari, hartje Milaan. Met drie ingangen in twee verschillende gebouwen.

ITALIAANSE FOODRETAIL

Peck

Erik Hemmes van Erik Hemmes\Trade Marketing Services bekijkt in deze reeks foodretail en supermarkten vanuit 'standplaats' Milaan. Deze maand sluiten we de reeks uit Milaan af. Met: Peck.

Door: **Gé Lommen**, m.m.v.: **Annemie Gielen** Foto's: **Erik Hemmes**

Wat is Peck? Francesco Peck was een Italiaan, van Tsjechische komaf. Hij begon een zaak in Milaan omdat hij dacht dat hij goed zou kunnen verdienen door worsten te roken zoals de Duitsers dat deden, en hij kon dat ook. Vandaag de dag is Peck dé naam voor lekker eten in Milaan en omstreken. Nee, Peck is eigenlijk wereldberoemd, een van de beroemdste deli-

catessenwinkels van de wereld. Peck is immers dé winkel waar de gastronom en de culi hun harten kunnen ophalen. En hun beurzen kunnen leegschudden, want goedkoop is Peck uiteraard niet. Wat wil je, een soort deli-speciaalzaak die alles van eten en drinken biedt, met € 25 miljoen omzet per jaar en met zo'n hoog-culinair-opgeleide mensen in dienst? Voor niks gaat de zon op.

De locatie? Midden in de stad, op een steenworp afstand van de bekende dom en het plein. Peck heeft alles: worsten, vlees, kazen, broden, groente, fruit, maar ook houdbare producten. En allemaal onder één merk: Peck. De honderd werknemers bereiden het merendeel zelf... Ach, Peck heeft zelfs zout in verschillende kleuren, we bedoelen maar. Het biedt olijfolie,



Op dit vrij beperkte eilandje met fruit liggen al meer fruitsoorten dan je in menig supermarkt aantreft. En uiteraard van topkwaliteit. Hemmes: "Elk stukje fruit wordt zorgvuldig behandeld en neergelegd. En wat een presentatie: uiteraard geen blauwe kratten, maar in dit geval rieten mandjes, houten kistjes en er wordt per plank verlicht. Verder kleden ze de afzettingen met een speciaal soort groene bladeren, en dat in de koeling..."



Peck verkoopt ook brood. Dat moet wel speciaal brood zijn, anders ben je geen specialzaak. Deze 'filone da metro' kost je zeven euro de kilo. Peck prijst alles in kilogram. Hemmes: "Besef dat hier drie keer de prijs wordt gevraagd van wat wij doorgaans voor een mooi brood betalen."



Gebak? Nee, soorten vis en vlees met gelatine, sierlijk en verleidelijk gedecoreerd. 'Tartine assortite', vrij vertaald, gemengde koude vlees- en visgerechten.



Hier bij Peck is een parmaham ('prosciutto di Parma') al niet meer origineel en dus biedt Peck 'prosciutto toscana', gerookte ham uit de streek Toscane (waar het in de bosrijke gebieden ook nog stikt van de everzwijnen, Obelix!).



Tja, wat moeten we hiervan zeggen? Bij Peck is aan van alles gedacht, niet alleen het eten is er goed, ook de aankleding is even schoon als stijlvol. En ook min of meer tijdloos (anders dan de klant die we er zien).

balsamico, koffie en thee, koekjes, jam, pasta in alle soorten en maten, bijzondere zoetwaren... Peck is het paradijs voor degene die thuis lekker wil eten en iets wil nuttigen dat hij zelf niet kan maken, zoiets. Jammer dat we voor zoiets naar Milaan moeten,

denk je dan. Maar dat hoeft niet. Kweker, in Amsterdam, heeft toeleveranciers die ook bij Peck leverancier zijn. Maar ja, welke? En waar zou je dat dan kunnen eten? Is Peck altijd het summum van eten geweest? Nee. De oprichter was een 'gewone worstmaker',

die echter begin vorige eeuw verkocht aan een vernieuwer, die uitbreidde met verse pasta, ravioli en kant-en-klare maaltijden voor de Milanese upper class. En in de jaren zeventig kwamen vier broeders Stoppani in de zaak, die het later van de eigenaar overnamen en die de kwaliteitspositie



Het gaat bij Peck niet altijd om de authenticiteit van het eten. Deze varianten zeezout bijvoorbeeld: behalve wit ook zwart en roodbruin. Om verschillende gerechten van een mooie kleur te voorzien of zouden deze varianten zout ook echt anders smaken? (En bovendien... zouden u en ik dat ook proeven?)



Even de trap af voor wat drank. Peck heeft zo'n vijfduizend (!) verschillende wijnen. Uiteraard ook wijn die niet uit Italië komt.



Kiest u maar... 'cotoletto di vitello', kalfskotelet. € 43,00 per kg. Of wordt het 'fiorentina di manzo', lendebiefstuk, €55,00 per kg?

verder uitbouwden. De Stoppani's zijn nog altijd eigenaar en inmiddels dus werkgever van zo'n honderd culi-adepten, die zich dag in, dag uit bezighouden met vernieuwde gerechten en recepten, volgens de site: altijd op basis van de kwaliteit van het authentieke product. ■

AMMERLAAN

Anneke Ammerlaan, trendonderzoekster voor voeding en consumentenwensen, beoordeelt de branche op het evenwicht tussen goede smaak en commercie.
E-mail: info@ammerlaanfood.nl.



Zelfscannen bij Carrefour

Reizend door Frankrijk, richting huis, stoppen we bij een Carrefour, aan de rand van de stad Tours. Om producten te kopen die ik in Nederland moeilijk kan vinden. Niks bijzonders hoor, patisseriebloem, poedersuiker, gemalen amandelen, linzen, echte zure augurkjes, mosterd en grote blikken gekonfijte eend! Met twee flink volle mandjes arriveren we bij de kassa. Daar worden we naar iets gedirigeerd wat ik bij gebrek aan beter omschrijf als een zelfscankooi. Een nieuwe ervaring, daar hou ik wel van, dus voelt het ook een beetje als met de neus in de boter vallen.

Die zelfscankooi is een ruimte, afgerasterd met zeer dikke, roodgeschilderde buizen en bewaakt door twee bijzonder stevig gebouwde medewerkers van Carrefour. In die kooi staan zes zelfscan-units. Ze lijken een beetje op oversized weegschalen. Aan de ene kant een plateau waarop je het mandje plaatst, een scanplaat op de voorkant van het apparaat en aan de andere kant een bak om de gescande producten in te leggen.

Je pakt een product uit het mandje, haalt het langs de scanner en legt het in de bak. Er is duidelijk over dit systeem nagedacht. Je kunt pas een volgend product scannen als de bak het vorige heeft ontvangen. Die dat dan ook vriendelijk meldt. Bij de eerste tien artikelen gaat het goed. Maar dan wordt de bak te vol en kan het apparaat een nieuw gescand artikel niet meer herkennen. Tot wel vier keer toe moet een van die 'vriendelijke' medewerkers het apparaat ontzenuwen. Het apparaat herkent dat de mand leeg is en we mogen betalen. Met creditcard, want die betaalwijze hebben ze daar gelukkig. Dan denk je dat je klaar bent. Een vergissing, alles moet van de bak in tassen worden geladen. Kijk, daar hebben ze geen rekening mee gehouden. Er is geen plateau voor de tas, dus moet alles over de rand van de bak worden getild en de tas op de grond. Dat valt – ergonomisch gezien – behoorlijk tegen. En het kost ons toch een paar minuten. Op naar de auto. Nog een vergissing. We kunnen de kooi pas verlaten nadat we de kassabon hebben laten scannen. Maar die ligt onder in de tas. Kassabon opgediept en voor de scanner gehouden. Gaat het hekje niet open. Uitlooptijd verlopen! Weer bewaking erbij en gelukkig: we mogen weg. Van dat gevoel van 'met mijn neus in de boter vallen' is dan inmiddels niets meer over. Integendeel, niet alleen heeft het afrekenen twintig minuten gekost, we voelden ons zo langzamerhand criminelen. Alles in dit systeem is namelijk gebouwd op wantrouwen. De piepjes, de poortjes en toezichhouders. En: op voordeel voor het bedrijf. Ook al heb je maar vijf artikelen – gebeurt zelden in zo'n hypermarkt – dan nóg kost het veel tijd en handelingen om af te rekenen. Niets menselijks meer.

Het voelt onbehaaglijk. Dat hoeft niet. Kijk maar naar Marks & Spencer in Engeland. Ook Marks & Spencer werkt met zelfscans, maar dat systeem is open, het lijkt meer gebaseerd op vertrouwen en het is door de opstelling echt bedoeld voor kleine aankopen. Misschien moeten we Carrefour daar eens laten kijken. Maar of ze iets aannemen van de Engelsen? Ik betwijfel het.