

In de reeks food retail in het buitenland, met beelden en uitleg van Erik Hemmes, deze maand: Peck.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**

FOOD RETAIL IN ITALIË

Peck



Aan de overkant van de straat: de pui van Peck. Op de foto zien we Remko Hemmes, Eriks zoon. Hemmes: "We zitten ertegenover, bij Le Eccellenze di Esselunga in 'het cafeetje' (de 'speciaalzaak' van supermarktformule Esselunga, GL). We hebben een tijdje de clientèle van Peck bekeken. Een paar keer kwam er een dure auto langs, die stopte en vanaf de achterbank stapte dan iemand uit om bij Peck naar binnen te gaan. De chauffeur reed dan weer weg, je kunt er niet parkeren. Vanwege de trambaan."

Erik Hemmes van Erik Hemmes\ Retail Advies reist geregeld naar het buitenland om bijzondere formules te bezoeken en daar foto's te maken. Afgelopen mei bezocht hij de Noord-Italiaanse stad Milaan. Met z'n ongeveer 1,3 miljoen inwoners is het de

tweede stad van Italië, na Rome. Hij bezocht daar onder andere Peck. Een wereldberoemde delicatessenzaak.

Tot in Japan te koop

Over Peck is niet veel informatie beschikbaar. Ja, het aantal websites met



De agf-afdeling is 'in bediening'. En het schijnt zo te zijn dat als een klant bepaalde groenten heeft aangeschaft, deze dame dan weer alle andere agf mooi herschikt, zodat het er weer mooi bij ligt. Dat lazzen we althans op internet, van iemand die een reisimpressie over Milaan heeft geschreven. Zo wordt de winkel natuurlijk wel een dure. Maar Peck is ook: prestige. Hemmes: "Elk product wordt met egards behandeld. En de agf is zo her en der gedecoreerd met olijfbladeren."

informatie over Peck is ontelbaar, grotendeels zijn dat sites met reistips: 'als je in Milaan bent, loop dan eens bij Peck naar binnen, Via Spadari 9, een paar straten van de dom van Milaan vandaan'. En: 'ga er proeven, althans, als je portemonnee dat aankan'. Reissites tot aan Australië aan toe. En ook



Bijzondere salades, delicatessen, maaltijonderdelen en vele varianten verse pasta. Wat maakt Peck zelf, in 'de keukens van Peck'? Onduidelijk. Hoe dan ook, veel versartikelen zijn van eigen makelij en vermoedelijk ook heel wat dkw-artikelen. koffie, chocolade, koekjes... Hemmes: "Ik heb geen A-merkartikelen gezien."



Paté van truffel en ganzenlever. Bedenk, in Italië waait een andere wind dan bij ons. Eiwittransitie? Diervriendelijkheid? Nee. eerder: 'kom niet aan de tradities van onze nationale keuken'. Hemmes: "Inderdaad, geen probleem hier met ganzenlever, en ook niet met de prijs, die paté is € 132,- per kg."



Hemmes: "Een gerecht van kreeft, met zalm erop, maar in de vorm van kreeft, een kleine kreeftsoort. Prachtig."



Koffie, maar dan anders gesegmenteerd: een bonenmelange uit Peru, een bonenmelange uit Rwanda, en zo maar door. Met op de zakjes: wat voor bonen zijn het, waar ligt de plantage, wat waren de omstandigheden etc., etc.

op Aziatische sites moet er wat over te lezen zijn, want Peck is leverancier van warenhuizen in Hongkong, Seoul (hoofdstad Zuid-Korea) en in verschillende Japanse steden, waar filialen van het prestigewarenhuis Takashimaya te vinden zijn.

Bedrijfsgegevens als omzet, winst etc. van Peck zijn niet te vinden..

Sinds 1883

De geschiedenis: in 1883 begint ene Peck, slager uit Praag, een slagerswinkel in hartje Milaan, omdat hij denkt dat zijn vlees en vleeswaren en de worstcultuur uit de Boheemse keuken

(nu grotendeels Tsjechië, maar in die tijd met Duitse en Poolse invloeden) bij Milanezen zal aanslaan. Een paar jaar later is deze Peck al hofleverancier. Ergens tussen 1912 en 1918 neemt ene Eliseo Magnaghi de zaak over. En die verhuist die zaak naar de Via Spadari. En die breidt uit, met pasta en kant-&-klare maaltijden. Peck wordt in de jaren dertig een ontmoetingsplaats voor de elite van Milaan, ook al omdat het de ontmoetingsplaats is van enkele schrijvers en publicisten. Een winkel als ontmoetingsplaats? Nou, tegen die tijd is Peck ook horeca geworden. En als je bij Peck eten en drinken haalt of er gaat

eten, dan 'hoor je erbij' in Milaan, dát idee. De Tweede Wereldoorlog wordt uiteraard een ramp voor Italië en zeker ook voor het gebombardeerde Milaan; en dus zeker ook voor Peck.

Maar na die oorlog kopen de broers Giovanni en Luigi Grazioli Peck van Magnaghi en leggen het accent op: het adres om te lunchen. Staand aan de bar, een hoogwaardig aanbod sandwiches, voor alle bestuurders van de stad en van de nieuwe ondernemingen, in die jaren van hernieuwde welvaart. Decennia later zijn Remo, Angelo en Mario Stoppani de nieuwe



De wijnafdeling. Met personeel, uiteraard. Hemmes: "Bijzondere wijnen. Met de mogelijkheid om aan de wijnbar plaats te nemen en een selectie te proeven, incl. hapjes erbij en een leuk gesprek met de sommelier. Hebben Remko en ik gedaan. Was je al enthousiast over wijn, dan word je het hier nog meer."



De betere wijnen? Ha! Deze kost € 1.950,-... Hemmes: "Voor de kenners: een margaux, 'Chateau Cantenac Brown', uit 1995. Maar pas op, die fles is er een van 15 liter, dus bij een gewone fles van 75 cl zou het € 97,50 zijn."



Een wereld aan kazen. En niet alleen Italiaanse kazen, ook de bekende Franse, Zwitserse etc. Hemmes: "De kleding van de twee personeelsleden oogt ook 'ambachtelijk', wit overhemd met stropdas, zwart schort, witte pet met Peck-logo. En: op leeftijd! Dit staat ver van de praktijk van alledag van de Nederlandse supermarkt, maar sommige Duitse grote Edeka's hebben dat wel en ook Franse hypermarkten."



Deze klant bestelt haar maaltijd, de medewerker schept uit. Hemmes: "Die gele vormpjes, dat is een courgettegerecht, € 45,- per kg. Groente, dus."

eigenaren. En die veranderen Peck weer grondig als het om locaties gaat. Peck aan die ene straat was het belangrijkste, maar in de straten eromheen had Peck 'keukens', dus productie. Dat gaat tijdens het bewind-Stoppani allemaal naar die 'Via Spadari', de vestiging wordt daar stapsgewijs vier keer zo groot. Met op de eerste verdieping een groot wijn-aanbod en een theesalon. In de jaren tachtig klopt de 'Takashimaya Group' uit Japan aan de deur: die wil voortaan de typische producten uit de Italiaanse keuken

in het assortiment. En dat moet dan de onberispelijke en ambachtelijke kwaliteit van Peck worden. In de jaren erna is het assortiment van Peck in 21 warenhuizen van Takashimaya te koop. Over de laatste jaren spreken bronnen elkaar tegen. Peck zou een restaurant hebben – of hebben gehad – in Hongkong, Singapore en Taipei (Taiwan). En een soort horecavoorziening in Milaan zelf. Erik Hemmes zegt daarover: "Ja, midden in de winkel, op de begane grond. Maar dat is eerder beperkt. En die eerdere horecavoor-

ziening op die eerste verdieping leek me – toen ik er was – 'ontmanteld' te worden. Maar in een winkelcentrum in het noordwesten van Milaan, met daaromheen veel grote bedrijven, zeg, een soort Zuidas, heeft Peck juist weer wel een restaurant. Ik heb dat gezien en het was daar druk."

Kwaliteit en ambachtelijkheid

2013 neemt Pietro Marzotto Peck over. Marzotto is een bekende ondernemer uit de Italiaanse levensmiddelensector en tegelijk een bekende Siliciaanse 'textielfamilie'. Vandaag de



De afdeling vleeswaren en gevogelte. Hemmes: "Met een ouderwetse, gerestaureerde snijmachine van Van Berkel. Er staan er hier meer van in deze zaak. Berkel is van Rotterdamse origine, maar er stond ook een fabriek in Milaan. Vandaar dat ze er zo trots op zijn. 'Niet aanraken', staat erbij."



Dit vlees zal wel van de hoogste kwaliteit zijn, met z'n salsiccia alla siciliana en coppa fresca.



Bonbons, chocolaterie... Hemmes: "Allemaal eigen fabrikaat – met verschillende percentages cacao, 40, 55, 70%. Witte chocolade met 35% cacao, met verschillende smaken, mint, koffie, pistache..."



En natuurlijk, Peck biedt ook horeca. Dat kan niet anders dan 'fine dining' zijn, al is het de lunch. Hemmes: "Op de begane grond, midden tussen de verkoop-/bedieningsafdelingen in. Het levert een bijzondere sfeer op en benadrukt de kwaliteit en de bijzonderheid van het aanbod."

dag is de leiding in handen van diens zoon Pier Leone, doorgaans Leone genoemd. Maar in al die decennia hebben de vier kopende families de naam Peck niet veranderd in hun eigen familienaam. Of Peck in al die jaren winstgevend is geweest en 'gefloreerd' heeft, of dat het vooral een luxe-speeltje is geweest van rijke families die Peck als prestige-object overnamen: geen idee. Maar hoe dan ook, in al die jaren is Peck een formule gebleven met als uitgangspunten: de hoogste kwaliteit en de hoogste ambachtelijkheid.

Kok Leone

In een interview op een Italiaans-Engelse site van jaren her, met 'zoon Leone' dan net een jaar het roer, blijkt

wel dat het lang niet altijd als vanzelf ging. We snappen het: veel kijkers, weinig kopers. Tsja, wat wil je, met die prijzen. Deze huidige 'ceo' Leone heeft zijn vak rechten opgegeven 'voor een schort': zelf zo goed mogelijk kunnen koken, om zodoende 'een zo goed mogelijke Peck-directeur te zijn', met alle mogelijke culinaire kennis. Hij was bezig 'de beste pasta amatriciana' te maken die je maar kunt bedenken. Hij was bezig Chinees te leren. Omdat

Peck in China 'wil landen'? Werd er niet bij verteld.

En buiten dat idee van 'veel kijkers, weinig kopers' had deze Leone nog andere problemen te 'tackelen'. Zoals: hij zou zo graag de Japanse consument willen 'laten genieten' van Italiaanse kazen. Maar ja, westerse mensen hebben een enzym waardoor ze kazen zonder problemen kunnen verteren, maar Japanners niet. Zo zien we maar, een winkel met de beste producten die je maar kunt bedenken, maar toch altijd sores. ■

Van Tesco tot Edeka, van Carrefour tot Walmart, van Migros tot M-Preis. Sinds 2008 fotografeert Erik Hemmes buitenlandse formules. Voor dit blad, maar ook voor andere geïnteresseerden. Meer weten? Mail Erik Hemmes: info@erikhemmes.nl.

