

# REPORTAGE BEENHOUWERIJ CORTOOS, JETTE



Toen ik enkele jaren geleden een reportage maakte bij slagerij Cortoos op de markt in Jette hadden vader Patrick en moeder Liliane Van Den Berge de touwtjes nog stevig in handen. Vandaag de dag staan zoon Stéphane (42) en dochter Cathy (40) aan het roer van de totaal vernieuwde en authentieke beenhouwerij met uitgebreide traiteurservice. Het prachtige interieur en dito rijpingskast stralen een zekere grandeur uit. Deze jonge ondernemers hebben duidelijk hun eigen acenten aangebracht. De imposante ingang van de ambachtelijke slagerij van de familie Van Den Berge is meer dan ooit dé blikvanger van de markt.

Stéphane en Cathy zijn, onder het goedkeurend oog van vader Van Den Berge, uitgegroeid tot succesvolle ondernemers die duidelijk weten wat ze willen.

**Cathy:** De gevel van onze slagerij heeft altijd al veel aandacht naar zich toegetrokken maar na de vernieuwing van de winkel is het nog meer een aantrekkingspool geworden. Marketinggewijs zou het ook dom zijn om aan dit monument te raken. De gevel van een handelshuis moet sowieso opvallend zijn en ik denk dat onze slagerij een zeer unieke gevel heeft met heel veel uitstraling. We wilden zeker geen alledaagse beenhouwerij maar een winkel in overeenstemming met ons ambachtelijk verhaal. De

firma Bossuyt begreep duidelijk wat wij wilden en zij zijn er ook effectief in geslaagd om de waarde die wij belangrijk vinden te vertalen naar het winkelconcept.

**Stéphane:** Ik zat al twee jaar te spelen met het idee om de winkel te vernieuwen. Ik had daar ook zeer uitgesproken ideeën over. Zo wilde ik echt werken met de zwarttinten en hout afkomstig uit oude gebouwen uit de VS en Canada. Die ruwe toets die winkelbouwer Bossuyt voorstelde, vonden we allemaal perfect



aansluiten bij wat we in gedachten hadden. Het resultaat mag dan ook geslaagd genoemd worden.

**Patrick:** Alhoewel ik vond dat we met de winkel nog even voortkonden, ben ik echt tevreden met het resultaat. De verbouwing bracht onze zaak zeker en vast een meerwaarde.

**Stéphane:** En ook een nieuw publiek. Mensen zijn nieuwsgierig en willen allemaal een kijkje komen nemen. De rijpingskast, die er niet staat voor de show maar waarin echt gerijpt wordt, geeft de winkel een extra cachet.

**Uit jullie verhaal blijkt dat jullie niet geraakt hebben aan de traditie maar wel eigen accenten leggen.**

**Cathy:** De klanten komen naar hier om hun aankopen te doen in vertrouwen, voor de kwaliteit van onze producten, voor ons uitgebreide assortiment en voor de vriendelijke bediening. Nadat wij de zaak overnamen, legden we uiteraard eigen accenten maar altijd in overleg. Alles wordt hier besproken. We hebben van onze ouders meegekregen dat je vertrouwen moet verdienen en dat je elke dag opnieuw hard moet werken om er te komen.



**Stéphane:** Wij bieden onze klanten een uitgelezen assortiment vers vlees, charcuterie en traiteurgerechten aan en staan er ook op dat onze teamleden vriendelijk en professioneel elke klant bedienen. We zijn heel fier op het feit dat we uit alle uithoeken klanten hebben die zich speciaal naar hier verplaatsen. Dat bewijst dat we het vertrouwen van de klanten waard zijn. We zijn altijd op zoek naar nieuwigheden. Onze ouders reizen vaak en brengen graag specialiteiten mee uit Italië en Frankrijk. Dat zijn producten die je nergens anders kan vinden. Daarvoor komt de klant naar hier. Bovendien zijn we eerlijk. Wij berekenen de prijzen en zorgen dat we marktconform onze klanten bedienen.

#### **Waarom hebben jullie de naam Cortoos behouden?**

**Patrick:** Toen ik hier in 1999 het bedrijf overnam werkte ik hier al sinds 1976. Het leek ons niet opportuun om de naam van de slagerij te veranderen. Slagerij Cortoos is een begrip en wijd en zijd bekend. Het feit dat onze kinderen de naam ook behouden is een stukje traditie dat van de éne generatie op de andere overgaat.

#### **Wat zijn jullie belangrijkste troeven?**

**Stéphane:** Diversificatie is nog altijd het belangrijkste. Het feit dat we ook niet alleen een ambachtelijke beenhouwerij uitbaten maar ook leveren aan tientallen restaurants en er daarbij een boeiende traiteurzaak uit de grond gestampt werd door onze medewerker Serge, is de kracht van onze onderneming.

#### **Is alles huisgemaakt?**

**Stéphane:** We hebben op een gegeven moment keuzes moeten maken en alhoewel ik heel graag in het atelier werk, is het niet meer mogelijk om alles hier te maken. De charcuterieproducten kopen we grotendeels aan. We concentreren ons op vers vlees en traiteurgerechten die omzeggens allemaal in het atelier hier gemaakt worden. Ook een groot deel van de salades worden hier in huis gemaakt.

**Cathy:** Ik denk dat alles zelf maken nergens meer 100% lukt. Wij zijn door de loop der jaren enorm gegroeid. Jaren geleden hebben onze ouders reeds bewust gekozen om de bedrijvigheid in drie takken op te splitsen: de slagerij, de traiteurafdeling en de levering aan derden. Deze keuze had tot gevolg dat we geen tijd meer kunnen besteden aan charcuterie maken.

**Patrick:** Stéphane is gediplomeerde slager en werkt sinds zijn 15de mee in de zaak. Hij heeft alle afdelingen doorlopen en kent de zaak door en door. Hij heeft de leiding over het atelier en over VDB Quality Food Services (leveringen aan resto's). We hebben 3 camionettes die dagelijks uitrijden om alles op perfecte wijze af te leveren. Om dat alles tot in de puntjes te verzorgen heb je alle tijd nodig die een mens te besteden heeft.

#### **Hoeveel mensen stelt u tewerk en wie leidt dat allemaal?**

**Cathy:** Ons team bestaat uit een vijftiental medewerkers van koks tot chauffeurs. Ik sta meestal in de winkel om de klanten te bedienen, doe de administratie en maak offertes. Ik zorg zowel voor de bestellingen als voor het personeel. Ik stel de uurroosters op, plant de vakanties etc...

Stéphane zwaait de plak in het atelier en leidt VDB Quality Food Services, ons bedrijf dat instaat voor de leveringen aan derden. Hij heeft daar de volle verantwoordelijkheid over.

**Cathy:** Het is van het grootste belang dat je de neuzen in dezelfde richting kan houden. Het feit dat de meeste medewerkers hier vele tientallen jaren werken, spreekt voor zich. Ik denk dat ik streng maar rechtvaardig ben. We houden ook, in de mate van

het mogelijke, rekening met de wensen en noden van onze medewerkers. Zo zijn we de laatste jaren op woensdag- en donderdagmiddag gesloten zodat iedereen tijd aan zijn gezin en kinderen kan besteden. Op zondag zijn we dan wel weer open.

**Patrick:** Wij hebben onze kinderen geleerd dat ze niets voor niets krijgen. Er moet hier gewerkt worden maar met respect voor iedereen. Wij houden er ook aan om iedereen op gelijke voet te behandelen. Iedereen moet zich hier thuis voelen want de leden van het team maken allemaal deel uit van het succes van deze zaak. Zonder hen, geen succes...

#### **Jullie stralen echt uit dat jullie een echt familiebedrijf zijn.**

**Cathy:** Zonder twijfel. Zowel mijn broer als ikzelf werken beiden met hart en ziel voor deze zaak. Wij hebben allemaal onze eigen verantwoordelijkheid en dat is goed. Door de ziekte van mijn vader drie jaar geleden, stonden we ineens voor een voldongen feit. De taken moesten herverdeeld worden en dat verliep uitstekend. Mijn broer en ik zijn totaal verschillend van karakter maar we vormen een goede tandem. Alles is bespreekbaar, zowel onder de familieleden als met de medewerkers.

Het slagersberoep zit in onze aderen. Ik mocht van mijn ouders nochtans niet voor slager leren maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Ik volgde een opleiding aan de hotelschool en was wellicht één van de eerste vrouwelijke stagiairs in een toprestaurant. Mijn stage bij chef-kok Bruneau was zeer leerrijk maar een toekomst in de ouderlijke slagerij liet mij niet los.

Mijn ouders zagen na een tijdje in dat ik echt mee in de zaak wilde komen en lieten me uiteindelijk begaan. Ik heb er nog geen minuut spijt van gehad en haal enorm veel voldoening uit het werk dat ik doe.

**Patrick:** Als ouder wil je het beste voor je kind en wij weten dat het werk in een eigen bedrijf nooit stopt, vandaar dat we Cathy liever iets anders zagen doen. We hebben ondertussen ingezien dat ze niets liever wil dan hier werken, en ze doet dat ook uitstekend. Net als onze zoon trouwens. Hij werkt ook dag en nacht om al het werk rond te krijgen. Als ik om me heen kijk ben ik zeer tevreden dat de kinderen dezelfde idealen nastreven als hun ouders. Ze doen het werk blijkbaar beiden graag, en dat telt natuurlijk ook. Zelf heb ik na mijn ziekte de knop direct omgedraaid. Mijn echtgenote en ikzelf profiteren nu een beetje van ons harde werk in de slagerij. De jongeren hebben het roer overgenomen en wij zien dat dat uitstekend gaat. Ik kijk nog wel af en toe mee over hun schouder en ze kunnen altijd bij ons terecht voor raad. Het geeft ons een goed gevoel. Het maakt dat ons levenswerk niet verloren gaat.

#### **Hoe zien jullie de toekomst?**

**Patrick:** De gouden tijden waarin wij ondernamen zijn voorbij maar toch liggen er voor ambachtelijke slagers nog steeds volop opportuniteiten voor zover ze zich onderscheiden van de distributie en hun klanten in de watten leggen. De troeven van de slager zijn de kwaliteit die hij kan bieden, de vakkennis die hij kan delen met zijn klanten en de klantvriendelijkheid.

**Cathy:** Gezondheid is op persoonlijk vlak zeer belangrijk en op professioneel vlak hoop ik, samen met mijn broer, deze slagerij verder succesvol te mogen uitbouwen. We doen ons werk heel graag en ik ben graag onder de mensen.

**Stéphane:** Ik ben zeer tevreden over de manier waarop we nu werken. De vernieuwing van de winkel is een groot succes. We kregen hierdoor heel wat nieuwe klanten. Ik kijk hoopvol naar de toekomst en hoop nog vele jaren ons ambachtelijke verhaal te kunnen uitdragen!

