

Groothandelaars in de stad



In de Clemenceaulaan, de Ropsy-Chaudronstraat, de Passerstraat, de Schipstraat en op de Nijverheidskaai liggen een tiental groothandels met elk hun specialiteit: lam, wild, halal-gevogelte, geitenvlees. Binnenin het gebouw van het slachthuis zijn nóg een dertigtal grossisten te vinden die elk hun eigen niche bedienen. De specialisten van rund en culard-kalf (dikbil) liggen er zij aan zij met de ateliers voor varkensvlees en halal-vlees, enkele van hen wagen zich zelfs aan gerijpt vlees. De klanten zijn in eerste instantie slagerijen en restauranthouders, maar ook particulieren kunnen bij bepaalde grossisten terecht voor bijvoorbeeld pezen die gebruikt worden in heel specifieke bereidingen – typisch stukken die men in een traditionele slagerij niet kan vinden omdat ze niet rendabel zijn.

Alle prijs- en kwaliteitscategorieën zijn vertegenwoordigd. Dat maakt het moeilijk om een profiel van de typische Abattoir-grossist op te maken... hoewel de familiale KMO duidelijk overheerst.

Uit de praktijk

Nemen we als voorbeeld Floru Beef. Het bedrijf werd opgericht in de jaren 70, en wordt geleid door Emile Floru (82 jaar, gaat nog steeds van boerderij naar markt om er de beesten te

kiezen), samen met zijn zoon Stefan Floru (die vooral instaat voor de leveringen) en diens vrouw Fanny Floru (die zorgt voor de klantencontacten, de goede werking van het atelier, de leveringen en de administratie). Hun dag begint al zeer vroeg, het merendeel van hun uitsnijders begint meestal al vanaf middernacht. Sinds kort heeft dit atelier ook voorgesneden stukken vlees voor de slagers die er klant zijn, terwijl zij vroeger enkel per half karkas verkochten.

Vlak ernaast bevindt zich de zaak van de Gebroeders Verhaeren. Zij zijn gespecialiseerd in het zogenoemde dikbilkalfsvlees. Hun vader was beestenmarchand in Vlaanderen. Zeven jaar geleden besloten de broers zich in de slachthuizen van Anderlecht te vestigen want deze zijn “gesitueerd in het centrum van België”. In Anderlecht hebben ze zowel klanten uit Vlaanderen als uit Wallonië, en zo kan hun faam gemakkelijk over heel België verspreid worden. Ook de inrichting van het slachthuis komt hen goed uit: “De slacht en het versnijden gebeuren continu in één gebouw. Naar buiten gaan om met de vrachtwagen karkassen te transporteren naar de uitsnijderij is dus niet nodig!”

Claire Bekaert staat aan het hoofd van Amnimeat in het marktsegment varkensvlees. Volgens haar is de diversiteit en het grote aantal groothandels interessant, want zo kunnen zij onder elkaar verkopen. “Wanneer ik een aantal kilo vlees te kort heb, kan ik mij bij de anderen gaan bevoorraden.” Zij vindt bovendien dat een stedelijk slachthuis ook het leven van de werknemers aanzienlijk vergemakkelijkt: hun shift is soms gedurende uren onderbroken, en daarom is het belangrijk dat zij ergens wonen waar zij gemakkelijk en snel naartoe kunnen – en ook weer terug naar het werk wanneer de dienst opnieuw opgepikt moet worden.