

Belgische formules met beelden van Erik Hemmes: deze maand Rob, The Gourmet's Market.

Door: Gé Lommen Foto's: Erik Hemmes



Eerlijk gezegd vinden we de buitenkant van Rob niet echt mooi, eerder een gedateerde bunker van beton en glas. Maar de vaandels met eten compenseren dat hier, mooi opgelost. Wat wel opvalt, is dat het een kolossaal pand is, je verwacht op z'n minst een winkel met een metrage zoals Albert Heijn XL of Jumbo Foodmarkt, maar dat is niet zo.

FOOD RETAIL IN BELGIË

Rob, The Gourmet's Market

Deze maand in de reeks Belgische formules met beelden van Erik Hemmes van Erik Hemmes\ Retail Advies is het tijd voor Rob. De winkel heet officieel 'Rob, The Gourmet's Market', maar wie min of meer thuis is in bijzondere supermarkten, kent hem wellicht eerder als 'Rob uit Woluwe', bij Brussel.

Na eerder een Delhaize- en een Colruyt-vestiging te hebben gepresenteerd, de bijzondere hypermarkt van Carrefour in de Belgische grensplaats Mons/Bergen en de ter ziele gegane discountformule Red Market van (Ahold) Delhaize, lieten we vorige maand slagersatelier Millevaches zien en Vers Zuid, beide uit Antwerpen en beide

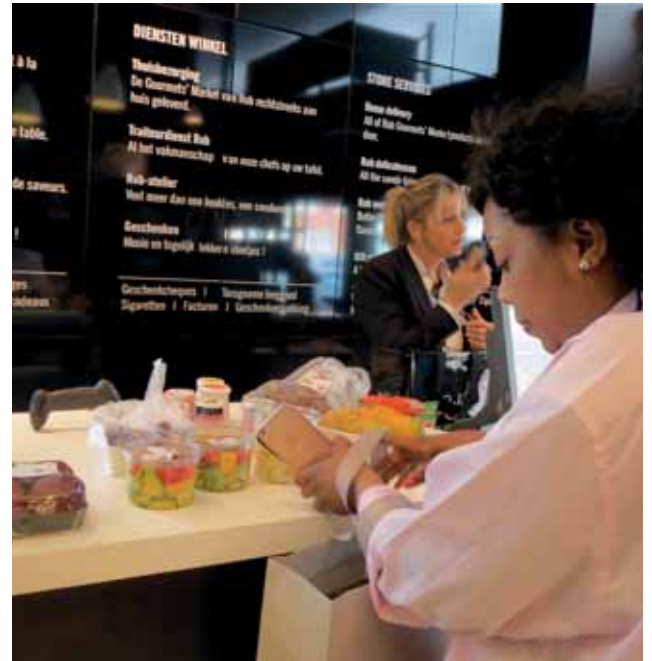
kleinschalig, één vestigingspunt en daarom ook een kleine onderneming. Ditmaal komen we bij een formule die het midden houdt daartussen: ook één vestiging, in Sint-Pieters-Woluwe, een gemeente ten oosten van Brussel. Maar Rob is een onderdeel van Carrefour België. Is Rob een supermarkt? Nee: niet als je naar het



Boven de winkelruimte is een 'entresol', waar Rob ook een restaurant heeft. Hemmes was er op een vrijdagmiddag. "En het restaurant was goed gevuld." Ook het restaurant heeft uiteraard personeel op niveau.



Wie hier in het restaurant aan de rand van het balkon zit, kijkt zó de visafdeling binnen.



Dit is de infobalie bij de in- en uitgang. Glimmend zwarte achterwand, de dame is gekleed alsof ze bij de receptie van een goed hotel werkt. We zien als diensten: thuisbezorging, traiteurdienst, een soort kookles, geschenken etc. en eventuele facturering op bedrijfsnaam. Dat laatste verbaast niet, gezien de klandizie.



Nog even over de bedrijfskleding: hier bij de kassa zien we dat ook de caissières gekleed zijn in zwart kostuum met een wit overhemd. De medewerkers van de versafdelingen zijn gekleed in zwarte broek en witte kokskledij. Per afdeling (vis, vlees, banket etc.) met een andere kleur hoofddeksel. Hemmes: "Die kassa heeft iets wat ik nog nooit ergens anders gezien heb: het is een korte loopband, maar dan lager. Zodoende kunnen meer artikelen op dat korte stukje 'opgevangen' worden."



De missie van Rob. Hoogste kwaliteit en producten van onbesproken komaf, zeg maar. Van elke afdeling is minimaal één medewerker verantwoordelijk voor de assortimentsamenstelling en de inkoop. Dus los van Carrefour. Wellicht koopt Rob de paar producten die ook in een Carrefour te krijgen zijn, wél via Carrefour in, dat weten we niet.

aanbod, de bediening en het personeel kijkt. Het valt eerder te vergelijken met de foodafdeling van Harrod's in Londen, met de foodafdeling van de Zwitserse warenhuizen Globus en Manor, met KaDeWe in Berlijn, met Galeries Lafayette in Parijs. Maar je kunt ook ja zeggen op die vraag, want het aankoopproces is als van een super-

markt, winkelwagentje of -mandje volladen en aan het eind bij de kassa afrekenen. Natuurlijk, Rob biedt toetjes van Nestlé en kaas van Boursin. Maar toch, het assortiment is vooral 'anders'. Laten we maar 's wat noemen. Het rundvlees is van acht verschillende bijzondere runderrassen. We zien ergens hamburgers lig-

gen van Japanse wagyuras, voor zo'n € 115,- per kg. En carpaccio, ook wagyu, voor € 142,- per kg. We zien op een foto van Hemmes een bord dat op het dak van het pand een imker is, daar worden bijen in korven gehouden en daar komt Robs eigen honing vandaan, een pot (250 gram) kost € 9,95. (Lees verder op de volgende blz.)



Rob biedt ook veel keuze aan maaltijden, die zeer onderscheidend zijn. Er is een afdeling 'chefs and caterers'. Daar vinden we maaltijden van deze medewerkers, maar ook van exquisite traiteurs van elders, zelfs een 'fijne orgaankeuken'. Dat is Viva M'Boma, van de bekende kok Olivier Vankleemput, die gerechten met orgaanvlees weer 'salonfähig' heeft gemaakt in Brussel en omstreken. Viva M'Boma is dus én restaurant én een van de vele leveranciers van Rob.



De kaasafdeling. Hemmes: "Je ziet hier ook een mosterdpresentatie van Maille, in potten, en je kunt per gewicht bestellen. Wereldwijd zijn er maar vijf van deze presentaties, is me verteld. Ik zag bijvoorbeeld 'verse mosterd', met witte truffel."



De agf-afdeling biedt enerzijds houten kistjes en kratjes met seizoens-agf en anderzijds een vaste groep eilanden. En bijzonder opgemaakt, zoals knoflook met de struik er nog aan. Maar geen nood voor wie dat niet wil, dit is decoratie, Rob heeft ook knoflook zonder struik. In wel tien soorten. Hemmes: "Boven in het schap wordt vochtige lucht ingeblazen om de producten extra vers en verzorgd te houden."

We zien op een foto bij de conserven een grote glazen pot Braziliaanse vissoep, voor € 25,-. We zien op foto's groenten en fruit dat wij althans van naam en uiterlijk niet kenden, zoals phisalis en pytahaya, (bij ons heet dat respectievelijk 'phisalis' of Kaapse kruis- of goudbes, en 'pitaja' of ook wel drakenvrucht).

Bij elkaar biedt Rob: 17.000 sku's. En onder in de kelder nog eens 12.000 wijnen. Een jaaromzet van ongeveer € 35 miljoen, dat is dan gemiddeld per week zo'n € 670.000. En dat op een vvo van 1.400 m². En voor zover we weten, werken er zo'n 200 medewerkers. Die 1.400 m² vvo, dat is zonder de wijnkelder beneden naast de parkeergarage en zonder het restaurant op de 'entresol' (met uitzicht op de winkel, zoals bij die grote Hoogvliet-winkel in Den Haag). Maar dan nog: een enorm omzetbedrag voor die 1.400 m². Nou, doe er nog eens die geschatte 300 m² vvo wijn bij (de wijnomzet zit in die weekomzet, immers) en dan heb je nog steeds een enorm bedrag. Dat komt ook door de prijzen.



In de gauwigheid zien we wel zes medewerkers op deze visafdeling. Kreeft ligt klaar. En er is filet van zeebaarbeel, voor € 75,50 per kg. En we zien bijzonder opgemaakte gevulde zeebaars.



Rijpingskasten met dry-agedvlees, ze zijn in opkomst. We zagen ze jaren geleden bij Lindenhoff in Baambrugge, bij de prestigieuze Edeka's in Duitsland, van franchisers als Zurheide en Hieber, ze waren meteen van de partij bij Cru (de premiumformule van Colruyt Group), bij Carrefour-hypermarkten, ooit zelfs in een Jumbo-pilot, en we zagen ze vorige maand in deze rubriek bij 'slagersatelier' Millevaches. En natuurlijk ook weer bij Rob.

Denk even terug aan de hamburgers en carpaccio van die Japanse koe.

In de wijnkelder is ook wijn te vinden van Romanée-Conti, waarvan Hemmes bij het sturen van de foto's meldde: legendarisch, de kostbaarste wijn ter wereld, een bourgogne van soms wel € 10.000,- de fles.

Maar goed, we hadden het over Sint-Pieters-Woluwe, een van de gemeenten binnen de Brusselse agglomeratie, aan de oostkant. Die oostkant van Brussel en de plaatsen daaromheen vormen de goudkust van die stad. Brussel is een metropool, de hoofdstad, daarnaast is het de stad met de federale regering van België en daarnaast nog: de zetel van de Europese Unie. En veel van die bestuurders, parlementariërs en andere politici wonen daar, en dan vermelden we ook maar de kringen eromheen, zoals consulaten en ambassades en uiteraard de nodige hoofdkantoren van bedrijven en instellingen op Europees en Benelux-niveau. Als we het 'cliënteel' van Rob welvarend noemen, doen we hun daar niet te kort mee. Zou je dat naar Nederland willen overhe-



Een ruim aanbod sake. En thee van een bijzondere leverancier, Thés de la Pagode, een Franse leverancier van biologische thee op premiumniveau. (We zien hier wel de variant 'Christmas Tea' staan... of de inkoop van bepaalde kerst artikelen is nog steeds niet de deur uit, of deze wordt hier standaard verkocht.)



Beroemde leveranciers en/of winkels hebben bij de kassa hun eigen kopstelling. Zoals hier Fauchon, premium-levensmiddelenzaak uit Parijs. Hoe dat zit weten we niet, het zou een soort kopstelling in de zin van shop-in-shop kunnen zijn, het kan ook dat Rob gewoon bij Fauchon afneemt.

velen, dan zou je de Concertgebouwuurt van Amsterdam, de wijk rondom de Beethovenstraat en de Zuidas bij elkaar moeten vegen, nog een flink stuk Buitenveldert erbij en daarnaast nog de bestuursfuncties uit Den Haag en doe er dan Wassenaar ook nog maar bij. En dat geheel zou je

dan nog moeten overdekken met een stevige laag bourgondische eetcultuur.

Wat dat inhoudt voor de winstgevendheid van Rob, weten we niet. Maar reken er ten eerste maar op dat lang niet elke welvarende Sint-Pieters-Woluwe-bewoner elke dag hier boodschap-

pen komt doen. Tegelijkertijd: als ze er zijn, wordt er niet krenterig gedacht, denken we. En ten tweede, reken ook maar op hoge operationele kosten, inkoopkosten en loonkosten, kijk bijvoorbeeld naar het personeel en naar koks op de beelden van Hemmes en we zien dat hier geen 17-jarige vakkenvullers rondlopen. Hemmes: "Ik zag ook dat de bedrijfsleider zo nu en dan de handen schudt met klanten. En ik merkte in het contact met medewerkers dat elk van hen gewoon een persoonlijkheid was, in presentatie, omgangsvorm en uiteraard warenkennis. Het is gewoonweg van een totaal ander niveau. Klant en medewerker gedragen zich alsof zij in een chique restaurant zijn en werken."



Bij de banketbakkerij-afdeling vindt Hemmes bijzondere macarons en cupcakes, maar ook ander gebak en banket. Bij de taarten zien we twee aanduidingen staan: wat het is en van welke banketbakker of patissier het afkomstig is. Namen als Darcis, Wittamer, Joost Arijns en Ducobu. Kennelijk klinkende namen, ofwel in het Brusselse, ofwel landelijk. Zulke namen zien we ook bij de chocolade.

Dat succes van nu, dat is lang niet altijd zo geweest. Als we de geschiedenis induiken van Rob, dan beginnen we met oprichter Robert Yerna. Het is niet helemaal duidelijk, volgens de ene site was hij in de jaren dertig van de vorige eeuw groente- en fruitverkoopster in Namen en vertrok hij na een ruzie met zijn baas, om een winkel te beginnen in Brussel, in 1946. Volgens een andere passage op internet begon hij in de jaren dertig al met 'Rob'. Het was hoe dan ook niet deze winkel, maar in de wijk Elsene. Daar kwamen naderhand twee vestigingen bij, in de wijk Ukkel en deze hier, in Sint-Pieters-Woluwe. Maar in de jaren tachtig gaat het allengs minder met deze drie Rob-vestigingen, we weten niet wie er dan aan het roer staat, maar begin jaren negentig



De wijnkelder, onder de winkel en naast de ondergrondse parkeergarage. Hemmes: "Die wijnkelder bestaat uit een vierkant stuk bij binnenkomst, dan een lange pijpenla eraan vast en aan het eind daarvan weer zo'n vierkante ruimte. Heel bijzonder. Grote opslag, topwijnen. 12% van de omzet komt van wijn, is me verteld. Dat is dus € 4,2 miljoen, ofwel € 80.000 per week. Dat haalt geen enkele wijnwinkel in ons land." Het aanbod? 12.000 wijnen. De prijzen variëren van € 5,- tot... Hemmes zag ook de duurste fles, een bourgogne van € 10.000,-. "Een Romanée-Conti. En die wordt hier zo eens per kwartaal verkocht, jawel. Trouwens, de klant kan hier wijn kopen en die boven in het restaurant nuttigen – dezelfde fles dus. Het kost hem 10 euro kurkrecht." Kurkrecht ofwel kurkengeld houdt in dat je bij wijze van spreken afgekocht hebt dat je je eigen drank hebt meegebracht; de restaurateur krijgt zo een tegemoetkoming in zijn omzetverlies. Rob doet dat dus met zijn eigen wijn. Oude spreuken sieren verder deze wijnkelder. Zoals: 'De hemel maakte water voor als Jan huilt, en wijn voor als Jan lacht.'



't Is maar een detail: aardappelen van Ile de Ré. Dat is een klein, smal eiland, met een brugverbinding met het Franse vasteland, net onder Bretagne. De primeuraardappelen van dat eiland zijn een delicatessen, door de invloed van de zee op de pootgrond. Een kwestie van 'terroir' dus.

wordt het overgenomen door conglomeraat GIB (horeca, vastgoed, supermarkten etc.), waarvan dochter GB de marktleider is in de supermarktsector van dat moment in België, met vooral de formulevarianten Super GB en Maxi GB. GIB laat de verliezen bij Rob niet verder oplopen en sluit er twee. Alleen die in Woluwe blijft draaien. In deze periode zal Rob tien jaar lang verlieslijdend blijken.

Maar op haar beurt heeft ook GIB zelf het moeilijk. Delhaize en Colruyt hijgen in de nek. GIB wordt opgeknipt en in 2000 neemt het Franse Carrefour de supermarkten van GIB over, om vervolgens al die levensmiddelenzaken om te vormen tot de verzameling Carrefour-varianten van vandaag, Market, Hypermarkten, Drive etc. Maar Rob blijft Rob, het bestuur van Carrefour besluit deze formule met één vestiging zo aan te houden, omwille van de reputatie van Rob en omdat Rob inmiddels weer winstgevend is. Waarschijnlijk weet het gros van de consumenten niet eens

dat Rob onderdeel is van Carrefour, alles is ook afzonderlijk, marketing, inkoop, operatie etc. En het nieuws van vorig jaar? Carrefour gaat Rob uitbreiden. Er komt een tweede Rob, in 2020 zal die opengaan. Ook in Brussel. En ook: in Ukkel, in de wijk dus waar ooit een van die andere twee vestigingen was. Het Belgische vakblad Gondola zegt er in een commentaar bij dat dat opnieuw willen uitbreiden niet zo vreemd is, omdat er duidelijk een markt is voor formules met een hoogwaardig en onderscheidend aanbod voedings- en genotmiddelen. En het verwijst daarbij ook naar Cru, de topformule van Colruyt. Die verschilt echter wel sterk van Rob, niet in prijsniveau, maar zeker in aantal sku's. En daarbij: het is nog maar de vraag of het nog jonge Cru al winstgevend is, terwijl we dat van het al jarenlang opererende Rob wel mogen aannemen. ■

Meer foto's zien? Mail Erik Hemmes, info@erikhemmes.nl.