

# Ceci est bien Cortoos...



*Wie het Koningin Astridplein oprijdt langs de Jetsesteenweg kan er niet naast kijken: de gigantische zwartbonte koe op het balkon van de eerste verdieping van beenhouwerij Cortoos en de knipoog naar Magritte "Ceci n'est pas Margueritte"/"Dit is Margueritte niet". De beenhouwerij zelf is sinds 1999 in handen van Patrick Van Den Berge. Hij verkoos toen de naam Cortoos te behouden, want de winkel was ondertussen een begrip geworden in Jette. Het gebouw zelf herbergt sinds mensenheugenis een beenhouwerij.*

## Van gast tot zaakvoerder

Ondertussen zijn we 14 jaar verder en is Cortoos goed op weg om Jets erfgoed te worden. De gelijknamige familie startte de zaak in 1972. Vier jaar later zette Patrick Van Den Berge er zijn eerste stappen in de vleessector als beenhouwersgast. In 1988 kon de familie Cortoos hem overtuigen om niet te vertrekken door hem als medevenoot nauwer bij de dagelijkse leiding van de zaak te betrekken. In 1999 neemt hij de fakkel helemaal over. Ondertussen kreeg hij aan het hoofd van dit bloeiende familiebedrijf gezelschap van zoon Stephane, die de leveringen aan de restaurants in goede banen leidt, en dochter Catherine, verantwoordelijk voor de winkel. Beiden vormen ondertussen de vierde generatie van de beenhouwersfamilie Van Den Berge. Samen met hun vader en hun grootmoeder Simone, die op haar 82 jaar nog geregeld aan de kassa van de winkel zit, zijn vandaag de dag nog drie van de vier generaties in de zaak vertegenwoordigd.

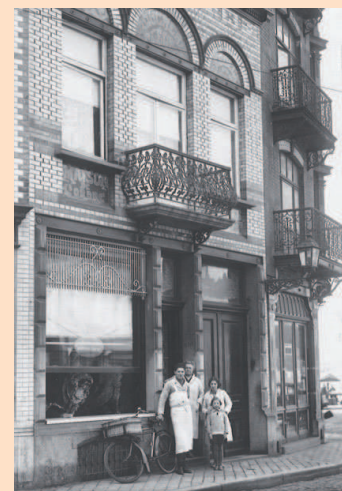
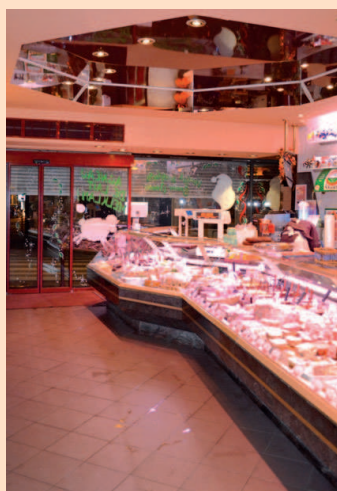
*Cortoos stuurt dagelijks drie bestelwagens uit met bereide maaltijden en sandwiches en zo'n 50 restaurants nemen vlees af van deze Jetse middenstander.*

## Diversificatie

Toen Patrick Van Den Berge de zaak overnam besloot hij niet enkel op de winkel te blijven inzetten, maar ook andere inkomsten aan te boren. "Vijftien jaar geleden was de concurrentie bikkelhard. Er waren wel 20 tot 25 wijkbeenhouwerijen die in dezelfde vijver visten. Nu zijn er amper nog een vijftal. Maar toen moest je dus inventief zijn en berekende risico's durven nemen, wilde je als zaak het hoofd boven water houden. In ons geval is diversificatie een gouden zet gebleken", licht Patrick Van Den Berge toe. "We hebben een chef-kok aangehouden om een traiteurdienst op poten te zetten en zijn ons ook gaan toelagen op de groothandel door vlees te leveren aan restaurants." Zo stuurt Cortoos vandaag dagelijks drie bestelwagens uit met bereide maaltijden en sandwiches en nemen zo'n 50 restaurants vlees af van deze Jetse middenstander.

## Laag personeelsverloop

Dankzij de uitbouw van de activiteiten kon Cortoos ook haar personeel behouden. "Momenteel zitten we met 6 voltijdse medewerkers en als we daar de chauffeurs en de halftijdse krachten bijtellen, komen daar nog eens 4 voltijdse equivalenten bij", aldus Patrick Van Den Berge. "Samen vormen we een goeie ploeg gemotiveerde collega's die één voor één aan hetzelfde zeel trekken en zo de zaak tot een hoger niveau tillen." Bij Cortoos voelen de werknemers zich blijkbaar ook goed thuis want het personeelsverloop is er minimaal. Verschillende medewerkers zijn er al 15 tot zelfs 25 jaar aan de slag. Volgens de zaakvoerder is ook de menselijke aanpak doorslaggevend voor een optimaal personeelsbeleid: "Zo hebben wij ervoor gekozen om de zaak op woensdag- en donderdagnamiddag te sluiten om iedereen wat extra tijd te gunnen om op adem te komen."



## Kwaliteit en hygiëne

Cortoos staat bekend tot ver buiten Jette voor zijn kwaliteitsvol vlees van onder andere melklammetjes rechtstreeks geïmporteerd uit de Pyreneeën, runderen van het ras Blonde d'Aquitaine, Livarvarkens uit Limburg, enz. Elk stukje vlees dat de beenhouwerij verlaat kan meteen teruggebracht worden tot één bepaald dier. "Die traceerbaarheid is voor ons heel belangrijk, net als de vleesverwerking zelf en de hygiëne in onze winkel, koelkamers en ateliers", weet Patrick Van Den Berge ons te vertellen. "We hebben onze koelinstallaties en ateliers nog maar pas vernieuwd om te voldoen aan de Europese normen en die van het federale voedselagentschap. We krijgen hier dan ook bijna elke maand onverwachts een zes uur durende controle van een veearts."

Gevraagd naar het verhaal achter de koe buiten aan de gevel weet Patrick Van Den Berge ons nog mee te geven dat hij het beest toevallig op de kop kon tikken. "Door haar "Margueritte" te dopen – vrij naar de koe uit één van de Fernandefilms – kon ik subtiel de link leggen met de surrealistische schilder die een groot deel van zijn leven in Jette doorbracht." Of hoe de ene legende de basis kan leggen voor een andere...

## Meer info:

**Cortoos – Jetsesteenweg 610**

**02.426.01.47**

**info@traiteur-cortoos.be**

**www.traiteur-cortoos.be**

**www.boucherie-cortoos.be**

