

SPECIALIST IN MEENEEMGERECHTEN
CONCENTREERT ZICH OP AS BRUSSEL-ANTWERPEN

Delitrateur lonkt naar Vlaanderen

Delitrateur, een keten van voedingswinkels met kant-en-klare meeneemgerechten, breidt uit. Binnenkort komen er vestigingen in Kontich, Aartselaar en Sint-Martens-Latem. "De expansie in Vlaanderen is nu echt begonnen", zegt gedelegeerd bestuurder Jean-Marc van Cutsem. **STIJN FOCKEDEV**

Delitrateur had al vier vestigingen in Vlaams-Brabant, maar het zwaartepunt van de 29 winkels tellende keten ligt in Waals-Brabant en Brussel. De totale omzet aan verbruikers bedroeg in 2010 ongeveer 53 miljoen euro, volgens het bedrijf. Dat is bijna 10 miljoen euro meer dan het jaar voordien. In 2009 werd een verlies geboekt van 436.000 euro, voornamelijk door investeringen in nieuwe winkels. Voor het afgelopen jaar zijn nog geen officiële cijfers bekendgemaakt. Drie zaken zijn in eigen beheer, de rest wordt uitgebaat door franchisenemers. In Vlaanderen komen ook hoofdzakelijk franchisewinkels.

"We gaan in de eerste plaats werken op de strook Brussel-Antwerpen. Dat is gemakkelijker voor de communicatie en de logistiek", vertelt Van Cutsem. "Het is een gezonde manier om aan marktpenetratie te doen. Sint-Martens-Latem ligt buiten die as, maar we hebben daar een kans gekregen die we niet konden laten liggen. Het is ook de bedoeling om later tussen Gent en Brussel meer vestigingen te openen."

De keten is een onderdeel van de Louis Delhaize Group en is opgericht in 1990. Er komen ook vestigingen in Luxemburg en het bedrijf is al aanwezig in Frankrijk met vier filialen in en rond Parijs onder de naam DOD (Dish of the Day).



Het gaat niet om zuivere traiteurwinkels. Ze hebben lange openingsuren en klanten kunnen de kant-en-klare meeneemgerechten er ook nuttigen. Bovendien is er een gamma van alledaagse voedingsproducten. "We mikken op actieve mensen, tweeverdieners die 's avonds geen tijd of zin hebben om te koken", zegt Van Cutsem. We kiezen voor kwaliteit en lokale producten. Kaviaar zul je niet bij ons vinden."

Logisch

Delitrateur onderscheidt zich daarmee van de concurrentie, zegt professor Gino Van Ossel van de Vlerick Management School. "Bereide maaltijden vind je in iedere supermarkt. Maar met zijn extreme openingsuren en betere en duurdere producten zet Delitrateur zichzelf anders in de markt. Mensen gaan minder op restaurant en koken meer, maar willen van het uitgespaarde budget duurdere ingre-

diënten kopen. Delitrateur kiest voor de klassieke keuken. In het assortiment zitten wel veel Aziatische gerechten. Dat sluit elkaar niet uit. De consument heeft een hang naar authenticiteit, maar wil tegelijkertijd ook exotische gerechten."

Van Ossel vindt de uitbreiding in Vlaanderen een logische stap. "Ik denk zelfs dat hier meer potentieel is. De bevolkingsdichtheid is hier een stuk groter."

Om de uitbreiding in het Antwerpse vlot te laten verlopen, past Delitrateur zijn assortiment aan. "In Antwerpen eten ze meer paardenvlees. Ook zullen we een specialiteit zoals de Antwerpse Handjes aanbieden", zegt Van Cutsem, die al sinds 2001 aan het hoofd staan van Delitrateur. "Maar over het algemeen verschillen de menu's niet al te veel. We hebben het hele jaar door een vast assortiment en vullen dat aan met seizoensgebonden gerechten."

"De moeilijkste factor is het weer", besluit Van Cutsem. Als het tijdens een druilerig weekend op zondag opklaart en de mensen beslissen om er toch nog eens op uit te trekken, dan komen die op zondagavond naar ons. Ze hebben geen goesting meer om te koken, maar wij hebben dan te weinig besteld en zitten bijvoorbeeld door onze voorraad brood. De klant heeft daar natuurlijk geen boodschap aan. Maar dat is erg moeilijk in te schatten." ©