

# Reportage beste beenhouwer van België promoot wedstrijden 2018



Omdat wij op de Landsbond vonden dat het hoog tijd werd om de winnaars van onze prestigieuze vakwedstrijden meer te betrekken bij het wedstrijdgebeuren, hebben we hen gevraagd om mee te werken aan de uitbouw en de jurering van de vakwedstrijden. Alle winnaars waren meteen enthousiast en beloofden hun absolute medewerking. Op de komende EUROBEEF vakwedstrijden en de Meesterschapwedstrijd zal Erwin Mertens, als winnaar van de Meesterschapwedstrijd 2015, mee de jurering van de rubrieken van de Meesterschapwedstrijd onder zijn hoede nemen. Drie jaar na het behalen van de titel van Beste Beenhouwer van België is het leven van Erwin Mertens, zaakvoerder van Culinaire Slagerij de Kapblok, compleet veranderd. Tegenover mij zit dan ook een totaal andere man. Het alfamannetje heeft de spelerei achter zich gelaten en is volwassen geworden... Een verbouwing van de slagerij aan de Tienessesteenweg en de opstart van een nieuwe zaak later, neemt Erwin rustig de tijd om te praten over de vakwedstrijden 2018 en de opening van zijn nieuwe slagerij in De Smidse in Leuven.

**Erwin, het ging heel hard voor jou na het behalen van de titel van BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË in september 2015.**

**Erwin:** Inderdaad. Ik had nooit gedacht dat ik, na de succesvolle editie van 2013, nog beter zou kunnen doen. Onze deelname en vooral de voorbereiding ervan in 2015 verliep nogal chaotisch omdat we midden in de verbouwingswerken zaten. De winkel aan de Tienessesteenweg onderging een ware metamorfose en werd volledig verbouwd en verdubbeld in oppervlakte. Al onze aandacht ging op dat moment naar de verbouwingen. De overwinning kwam dan ook als een donderslag bij heldere hemel. Achteraf gezien was het behalen van de overwinning een fantastische ervaring maar als zaakvoerder moet je er wel je hoofd bijhouden. Ik heb van deze overwinning gebruik gemaakt om De Kapblok ook buiten het Leuvense bekendheid te geven en te zien aan onze bestellingen is dat aardig gelukt.

**Ondertussen weten we allemaal dat een overwinning – goed gepromoot door de winnaar – geen windeieren legt.**

**Erwin:** Je moet je beenhouwerij profileren en het ijzer smeden

terwijl het heet is. Het is uiteraard aan de winnaars zelf om zoveel mogelijk uit de overwinning te halen. Dat wil zeggen dat je van de gelegenheid gebruik moet maken om jouw zaak en jouw producten onder de aandacht te brengen. Je legt op die momenten zoveel contacten die je later nog nodig hebt. Iedereen is bij ons over de vloer geweest. Op dat moment is het allemaal best vermoeiend maar je moet weten dat het je inderdaad iets opbrengt. Plotseling kende iedereen De Kapblok. Ik werkte al goed samen met de pers in onze regio en heel wat journalisten komen bij mij over de vloer, wat ook helpt natuurlijk. Maar toch, een beetje inspanning loont echt de moeite om je zakcijfer omhoog te duwen en daar doe je het uiteindelijk voor. Anderzijds is het ook zo dat we sinds de overwinning geen probleem meer hebben om personeel aan te trekken. Ik krijg nu zelfs spontane sollicitanten over de vloer. Ook aan het Kapblokteam is te merken dat ze best fier zijn dat ze voor De Kapblok werken. De overwinning zorgt voor een positieve sfeer en tilt je zaak gewoon naar een hoger niveau.





### Wat betekent het om Beste Beenhouwer van België te zijn?

**Erwin:** Deze titel betekende een echte boost voor De Kapblok. We hadden al ontzettend veel werk maar na de overwinning is ons personeelsteam alsmaar uitgebreid. Voor mij persoonlijk was het de erkenning van de collega's en professionals uit de voedingswereld die mij het meest aangreep. Het geeft een fijn gevoel als collega's hun respect tonen voor wat je doet. Het is leuk te weten dat jouw producten – in moeilijke categorieën en gecontroleerd door vakmensen – zeer goed bevonden zijn want anders zou je niet als winnaar uit de bus komen. Je krijgt op dat moment heel veel aandacht en felicitaties van iedereen. Minister Borsus nam zelfs de tijd om ons persoonlijk in Leuven te komen bezoeken. Dat is ook een bekroning voor je werk.

Spijtig genoeg zijn er natuurlijk ook mensen die je dat succes niet gunnen en die er alles doen om dat te minimaliseren of je in een slecht daglicht te stellen. Sommigen zouden daardoor geschokt zijn en in hun schulp kruipen maar zo zit ik niet in elkaar. Hoeveel te meer tegenwind, hoeveel te gemotiveerder ik ben om door te gaan. Ik geef, samen met mijn team, alle dagen het beste van onszelf en ik wil mijn klanten altijd het allerbeste product geven. Dat is wat telt, de rest is bijzaak.

Ik doe mijn werk supergraag. Ik sta nog altijd zelf in het atelier al is het alleen maar om charcuterie te maken. Ik vind dat superbelangrijk om de voeling met het atelier niet te verliezen. Slagers hebben heel veel bureauwerk te doen maar het werk in de slagery blijft voor mij het belangrijkste.

### Waarom moeten je collega's meedoen aan de vakwedstrijden 2018?

**Erwin:** Ik weet dat iedereen heel veel werk heeft en weinig tijd maar ik doe hier toch een warme oproep aan alle collega's om mee te doen met de vakwedstrijden. Om de drie jaar moet je toch een beetje tijd kunnen vrijmaken. Zodra de inschrijving gedaan is, heb je nog alle tijd om je voor te bereiden. Uit ervaring

weet ik nu dat het best is dat je gewoon het product meeneemt dat je in de winkel verkoopt. Heel veel slagers maken de fout dat ze "iets" extra willen doen aan de producten die ze laten jureren. Vaak loopt het daar fout. Al te veel tierlantijntjes maken dat het product toch niet de gewenste smaak, kleur, ... heeft. Je producten gewoon laten jureren is de beste manier om te weten te komen hoe de vakjury denkt over de producten die je je klanten dagelijks meegeeft. Door middel van de juryrapporten die je terug krijgt na de wedstrijd weet je perfect wat de vakjury ervan vond en zie je de punten die je moet verbeteren. Vaak denk je aan sommige puntjes gewoon niet tot je ze zwart op wit ziet staan. Kleine wijzigingen in het productieproces of samenstelling doen soms wonderen. Iemand die niet betrokken is, een buitenstaander, ziet dat vaak beter dan jij die al jaren hetzelfde doet. Ik hoor soms van collega's dat je toch wat moet investeren in tijd en geld maar de meerwaarde weegt echt wel op tegen de investering. Als je je zaak op de kaart wil zetten in jouw regio (of daar buiten) moet je deelnemen.

### Wat ga jij doen?

**Erwin:** Om anderen de kans te geven om ook iets te kunnen winnen (lacht) besliste ik om in te gaan op de vraag van de Landsbond om mee te werken aan de vakwedstrijden. Vermits ik zal jureren, kan ik niet meer meedoen aan de vakwedstrijden. Ik hoop dat we samen heel veel collega's kunnen motiveren en dat ze allemaal in de prijzen vallen.

Slagers die eens een blik achter de schermen wensen te werpen en mee wensen te jureren of mee willen werken tijdens de wedstrijden achter de schermen, kunnen dat altijd melden op het secretariaat van de Landsbond. Als we met z'n allen aan de kar van de vakwedstrijden trekken, blijven we reclame maken voor ons ambachtelijk vak en ons vakmanschap.

### Je zei me onlangs dat het misschien tijd was om wat af te bouwen en toch ben je in een nieuw avontuur gestapt?

**Erwin:** Het was inderdaad mijn bedoeling om op termijn een betere balans te vinden tussen het werk en het gezinsleven en ik ben er ook van overtuigd dat dat wel zal lukken. De opening van de nieuwe site is achter de rug en over een paar maanden volgt een evaluatie. Voorlopig ziet het er allemaal zeer goed uit. Ook de organisatie van de tweede winkel loopt verbazingwekkend gemakkelijker dan ik gedacht had. In vogelvlucht is De Smidse maar een 5-tal minuutjes van de Tiensesteenweg verwijderd. Ik verlies dus niet te veel tijd met over en weer te rijden en ook de medewerkers zijn razend enthousiast. Ik heb dus een beurtrol opgesteld zodat iedereen eens hier in de overdekte foodmarket kan komen werken.

### Vertel eens iets over deze nieuwe site?

**Erwin:** De Smidse was de voormalige smederij van de brouwerij. Het gebouw was prima gelegen en bood enorm veel mogelijkheden. De site is volledig gerenoveerd en omgevormd tot een overdekte voedingsmarkt voor ambachtelijke voedingsproducten. Foodies vinden hier vlees, brood, wijn en geestrijke dranken, aperitiefhapjes, koffie en thee, chocolade, verse pasta en groenten en dat niet van de eerste de beste ondernemers. Met Félici Meluzzi Ristorante Rossi hebben we de beste Italiaanse restauranthouder van België 2018 (Gault Milaut) gestrikt, Jeroen De Pauw is de bezieler van APEROBAG waar je een kant-en-klare selectie van bits & bites en een heerlijke frisse fles voor een authentiek aperitiefmoment kan kopen. Content, dé verpak-

kingsvrije voedingswinkel van Leuven biedt zijn klanten verse groenten en fruit aan maar ook sapjes en salades. In het atelier van Séraphine kan je heerlijk brood en gebak kopen en bij Rom kan je terecht voor koffie van uitstekende, ambachtelijke kwaliteit, servies, koekjes, pralines, suiker, melk,... . De centrale bar vormt het middelpunt van de site. Hier kunnen de klanten een hapje eten of genieten van een drankje. Bij ons kan men zowel degusteren als onze topkwaliteitsproducten kopen. Op de bovenverdieping biedt De Smidse plaats aan een yogastudio, een kapsalon, een schoonheidssalon met een praktijk voor hartcoherentie en nog één prachtige grote ruimte. Momenteel wordt er bekeken hoe we die ruimte gaan invullen. Waarschijnlijk wordt het een feestzaal waar we de catering met partners uit de foodhall zullen verzorgen.

### Vreemde manier van afbouwen heb jij...

**Erwin:** Ik was in eerste instantie niet van plan mee in dit project te stappen maar de opportuniteit was zo aantrekkelijk dat ik deze kans niet kon laten liggen. Een drietal jaren geleden vroeg de investeerder van dit project mij wat ik vond van het idee om een soort versmarkt te maken van deze oude site. Ik zag er wel wat in maar niet direct voor mezelf. De Kapblok barstte uit zijn voegen, we waren aan het verbouwen en ik had juist de wedstrijd gewonnen. Een jaar later kwam de investeerder terug langs met een concreter plan en ik besloot mee in dit project te stappen. Ik kreeg de opdracht om de ruimte te vullen met ambachtelijke ondernemers uit de streek. Het was geen probleem om de plaatselijke zelfstandig ondernemers mee te krijgen in dit verhaal. De site ligt aan de Vaart, in een deel van Leuven waar men er alles aan doet om dat op te waarderen. In enkele jaren tijd zijn hier heel wat nieuwe bewoners gekomen in de hippe nieuwbouwapartementen. Er is hier heel veel toekomst en iedereen die in dit verhaal gestapt is, is super tevreden. Zoals altijd, zijn er nog wat kinderziekten maar die halen we er naar verloop van tijd wel uit. Ik ben er zeker van dat deze site een aantrekkingspool zal worden in dit stadsdeel.

### Meer winkels, meer verantwoordelijkheid, meer personeel....

**Erwin:** Voor sommigen is het glas altijd half leeg, voor mij is het altijd half vol. Ik zie de opportuniteit en niet de nadelen. Al zijn die er vast ook wel. Wat is meer verantwoordelijkheid? Alleen ben je natuurlijk niets maar met een goed team kom je al een heel eind. Iedereen is enthousiast en wil dat dit project slaagt. Onze medewerkers passen zich aan alle situaties aan. Ons team is gestaag gegroeid en momenteel zitten we aan 19 medewerkers. Elke winkel heeft zijn eigenheid. Hier verkopen we bijvoorbeeld veel meer ambachtelijke vleeswaren en traiteur terwijl we aan de Tiensesteenweg heel wat meer vers vlees verkopen. Hoe de verkoop loopt, hangt voor een groot deel af van het publiek dat je aantrekt. Hier zie je vooral een hip en gemengd publiek. Consumenten die oog hebben voor de kwaliteit van ambachtelijke producten. En dat is tof!

### Hoe zie je de toekomst van dit project?

**Erwin:** De site moet echt een ontmoetingsplek worden voor jong en oud in deze buurt. Tijdens de opening was het hier een echte overrompeling en nadien bleef het volk komen. Het is hier aangenaam winkelen omdat de winkels indoor zijn en omdat er een gezellige sfeer hangt. Met een parking voor 45 wagens voor de deur hebben we natuurlijk ook een enorme troef te pakken. Er zijn nog plannen om de zijkanten van de hal open te maken



naar buiten toe zodat we in de zomerperiode terrasjes kunnen zetten op het water. De marktplaats is open van 10 uur 's ochtends tot 18 uur 's avonds. De bovenverdieping blijft open en kan volledig los van het gelijkvloers functioneren zodat het restaurant en het yogacentrum ook 's avonds open kunnen blijven.