



In Azië vind je ze op elke hoek van de straat, al is de trend overgewaaid uit de VS. Nederland loopt warm voor de foodhal, de ideale snackplek in ons koude kikkerlandje. Maar is er wel genoeg markt voor al die hallen?

# Food mania

Ze staan te lekkerbekken bij The Butcher in de Amsterdamse Foodhallen. Twee baardige jongens, gin-tonic in de hand, de blik gefocust op de burgerkaart. De Silence of the lamb-variant doet de één het meest watertanden. Zijn maat is uit ander hout gesneden en bestelt de Veggie Delight. 'Maar dan wel met truffelsaus!' Zo culinair zijn Nederlandse jongeren sinds de *uitvinding* van de foodhal. Het patatje mét heeft concurrentie gekregen

van *haute streetfood*, mits geserveerd in een stoere industriële loods. Het nieuwe uitgaan heet dat, waarbij het accent ligt op borrelen, een beetje grazen en zien en gezien worden.

Ons land telt een dozijn van dit soort *eating points*. Ofwel: de overdekte versie van het foodtruckfestival, want je treft er precies dezelfde bakkers en braders aan. Elke stad of groot uitgevallen dorp heeft een eigen hal met kramen,

barretjes en eettentjes. Of je nu in het wilde Westen woont of in Deventer. Het grote voordeel van de foodhal is dat je als streetfoodproducent en bezoeker geen last hebt van slecht weer. De kosten vallen mee, want de meeste hallen zijn gevestigd in loodsen of fabrieken die langdurig leegstaan, de huren zijn daardoor relatief laag. Welke food- en markthallen zijn er op dit moment, hoe draaien ze en welke komen er dit jaar nog bij? Een rondje langs de nieuwe generatie worstendraaiers, bierbrouwers, pekelaars en andere straatventers die gekozen hebben voor een overdekt bestaan.

#### **Fenix Food Factory (sinds mei 2014)**

Rauwer wordt het niet dan in deze stoere havenloods op de Rotterdamse Kaap. De Rijnhavenbrug die Hotel New York met het voorheen o zo rosse Katendrecht verbindt, heeft er mede voor gezorgd dat de Fenix Food Factory een *culinaire broeiplaats* is geworden. De Hoerenloper wordt de voetgangers- en fietsersbrug treffend genoemd.

Eerst kwamen er louter hipsters in de FFF, maar tegenwoordig spot je er

ook dagjesmensen. 'Leuk hè, al dat verschillende meubilair,' hoor je ze zeggen over het samengeraapte zootje tafels en stoelen. Gezellig-rommelig, daar houdt de Rotterdammer van. In de loods kun je van dinsdag tot en met zondag ook je dagelijkse boodschappen doen, of het nu voor zuurdesembrood is van Jordy's of groente en fruit van Rechtstreex. Het drukst is het bij stands als Meneer Tanger met zijn Marokkaanse mezze (die hier tapas heten) en The Kaapse Kitchen, met elke week een andere chef. Dringen is het ook voor een proefglasje *craftbeer* van de Kaapse Brouwers en een *borrelplank* met Streefkerkse kazen en worst van de Firma Bijten.

Door de ligging, pal aan de Maas, is het bij mooi weer nog drukker: dan zit iedereen op het terras. Banken van sloophout en een hout gestookte barbecue zorgen voor het gewenste campinggevoel. Maar hoe succesvol ook, volgend jaar moet FFF het veld ruimen voor woningbouw. Het is de bedoeling dat de ondernemers een nieuwe plek krijgen onder deze kekke Fenixlofts, maar of dat haalbaar is?



#### **Markthal Rotterdam (sinds oktober 2014)**

De grootste en de best bezochte, hoewel het geen echte foodhal is, met uitsluitend eetstandjes. Althans, nóg niet, want als markthal gaat deze toeristentrekker, met jaarlijks ruim 7 miljoen bezoekers (!), het niet redden. De Hoorn des overvloeds, waarmee de binnengevel kunstzinnig is bekleed, ten spijt.

Even een kleine kanttekening: het zijn 7 miljoen *bezoekmomenten*, want iemand die meerdere malen in en uit deze Koopboog gaat, wordt elke keer meegeteld. Waarom er te weinig *lokalen* komen kopen bij de 96 versunits, waarvan er nu twaalf leegstaan? Zo ingewikkeld is dat niet, zeggen de ondernemers. Er is sprake van een valse start. Omdat er nauwelijks *verswinkeliers* instapten, is er nooit een totaalaanbod geweest. Daarom bezoekt de Rotterdammer liever – op dinsdag en zaterdag - de goedkopere buitenmarkt die op nog geen steenworp afstand ligt – en de goed draaiende Appie in de kelder van de *Sixtijnse kapel van Rotterdam*. Daar komt bij dat de ontwikkelaar (Provast) en de eigenaar (Klépierre) de Markthal zien als een gewoon winkelcentrum. Ketens als Delifrance, Leonidas en (arrggghhh) De Tuinen

vind je overal. Waar zijn al die leuke, verrassende en vooral Rotterdamse concepten? Waarom worden de pop-up plekken voor starters niet ingevuld? Natuurlijk: Schmidt Zeevis, Treuren en andere bekende Rotterdamse merken ontbreken niet op de 12.000 vierkante meter grote vloer en in de *horecaplint*. Maar het middle of the road-gevoel overheerst. Dat blijkt: bij patatkoning Bram Ladage staat zowel de Rotterdammer als de toerist in de rij.

#### **Marche 010 (sinds maart 2017)**

De derde Rotterdamse markt annex foodhal is nog maar nèt geopend in een voormalige metaalwerkplaats aan de Vijverhofstraat. Marché 010 – in hartje ZOHO (Zomerhofkwartier) - bevindt zich bij de hippe Hofbogen. Het is een mini-markthal voor ondernemers uit de directe omgeving met op de eerste verdieping een brasserie. Producenten uit Rotterdam-Noord krijgen er de kans om zowel vers voedsel als complete maaltijden te verkopen. Bijvoorbeeld een Indonesische toko en een slager waar je ook een botje voor je hond kunt kopen. Marokkaanse moeders bieden maaltijden aan voor de buurt en er komt een leerbedrijf voor jongeren in samenwerking met Zadkine en de



Horeca Vakschool. Waarin Marché 010 zich nog meer onderscheidt? Mede-initiatiefnemer Hakim Farkouchi benadrukt dat de huren bewust laag zijn, zodat je, in tegenstelling tot die *andere* Markthal, niet chagrijnig in je kraam hoeft te staan: 'En vrolijkheid trekt aan'.

### Foodhallen Amsterdam (sinds oktober 2014)

Vanaf dag één worden de Foodhallen in de oude tramremise van Amsterdam-West gehypt. Terecht, want het overkoepelende project De Hallen, met ook een bibliotheek, theater, bioscoop en winkels, is perfect voor een avond – of desnoods hele dag – uit. In het weekend sta je dan ook hutje mutje in de, in vergelijking met de veertig meter hoge Markthal in Rotterdam, vrij bedompte ruimte. En dan moet je nog een tafeltje zien te veroveren... Ondanks deze toeloop hebben zes van de 25 foodstands plaatsgemaakt voor zes nieuwe, waaronder Le Big Fish en l'Entrecote Mobile (ook mobiel is die steaksandwich een top). Ook Pita heeft goud in handen. Zeg nou zelf: wat wil je als

jong broekie snaaien na een avondje doorzakken? Juist: döner kebab, zeker als het gerecht is bereid met biologisch vlees. Het verversen van het concept is niet zo gek. De hippe horecabezoeker is behoorlijk promiscue en continu op zoek naar nieuwe verleidingen.

Als foodhal in Nederland, een relatief nieuw begrip, moet je blijven verrassen. Zelfs – of misschien juist - in Amsterdam.

### World of Food - Amsterdam (sinds augustus 2015)

De tegenhanger van de Foodhallen in de Bijlmer. Culinaire smeltkroes in een voormalige, spuuglelijke parkeergarage. Dat is even wennen voor de verwende foodie, schrijft Het Parool. Geen lokaal gebrouwen bier, pulled pork, rauwe chocolade of zuurdesembrood. In World of Food zie je ook geen boerenbont en groenten in houten kratjes. Aan de andere kant worden er ook geen gin tonics aangeboden voor 16 euro en zijn ze er wars van ambachtelijk getrut. Kijk eens wat verder dan je foodieneusje lang is, krijgt de Amsterdammer als tip.

In World of Food, een foodcourt van twee straten met hier en daar zitjes, vind je keukens en ingrediënten uit de hele wereld. Van Liberiaans kokosgebak tot Johnny cake en de lekkerste bara's van de stad – net uit het vet. De rond de twintig horecaondernemers zorgen voor een huiselijke sfeer en er wordt royaal opgeschept. En je hoeft je niet op te dirken. Iedereen houdt gewoon zijn jas aan.



### Market 33 - Amsterdam (sinds augustus 2016)

*The urban foodcourt* aan de zakelijke Zuidas is alleen doordeweeks geopend – als er gewerkt wordt. De sfeer is er ook minder hijgerig dan in de foodhallen. Het publiek houdt zo ongeveer het midden tussen lunchende zakenmannen en omwonenden, variërend van gezinnen met kinderen tot oudere gebruikers. Market 33, bovenop een parkeergarage, heeft drie bars en tien foodstands met een internationaal aanbod. Van seafood tot burgers en van Vietnamese spring rolls tot flammkuchen. Maar ook: 'Of je Spaanse worst lust'.

### Fooddock Deventer (sinds juni 2016)

De eerste foodhal van Oost-Nederland, gevestigd in een graansilo uit 1923. In de zogeheten Zwarte Silo in het Havenkwartier hangt een ons-kent-



ons-sfeertje, waarschijnlijk omdat iedereen elkaar ook écht kent. Rond aanschuiftafels zijn er ongeveer tien eetstands. Drie zijn er nieuw, waaronder Broodje Koos met lokale ingrediënten en Sannepan, die Indisch eten maakt *zoals bij moeder thuis*. Dankzij themadagen en arrangementen met het om de hoek gelegen Vue Cinema Deventer boert Fooddock goed: het eerste jaar trok de silo 100.000 bezoekers.

En dan zijn er ook nog...

### Yada Yada Market in Zaandam

Een kleurrijke weekendmarkt met eten en drinken uit verschillende wereldkeukens (tot en met Cambodja), maar ook met live muziek en shoppen, in een voormalige munitiefabriek op het Hemburgerterrein.

**Vershal Het Veem** in Eindhoven, op Strijp-S kun je niet missen: de naam is met grote letters gekalkt op de voormalige Philips-fabrieken. Alles met eieren kun je er eten én kakelvers,



bij Eggs&More. De soep is *hardcore met ballen* en de koffie *zonder kapsones*. Er is ook een boerschappen-afhaalpunt.

**Het Lokaal** is een versmarkt met een compleet aanbod dagelijkse boodschappen, afkomstig binnen een straal van 50 km van Amersfoort. In de vuurrode loodsen bevinden zich ook een Proeflokaal (voor ontbijt, lunch, diner), een Leslokaal (voor workshops), een koffiebrander, een bakker en een patissier.

**Proeffabriek Veghel**, in het indrukwekkende Noordkade-gebouw (industriële erfgoed), is een combinatie van foodhal, bioscoop en Jumbo Foodmarkt en dat trekt honderduizenden bezoekers per jaar. Het publiek komt aan z'n trekken bij Friettent Pieperz, maar ook tijdens culinaire wandelingen ofwel een rondje Proeffabriek. Net als bij de Elfstedentocht krijg je een stempelkaart mee voor de tien *proefpunten*.

#### En dan zijn er ook nog de versmarkten

Over de **Jumbo Foodmarkt** - in Breda, Veghel en Amsterdam - hebben we het dan nog niet eens gehad. Of de **Valk Versmarkt** in Voorschoten die een eigen slagerij heeft met zes rijpingskasten voor dry aged beef. Het vlees van Belgisch Blauw-runderen komt bovendien van de eigen boerderij in Leiderdorp: de familie Van der Valk is van oudsher een boerenfamilie. Sinds kort beschikt de versmarkt ook over een Proeflokaal, Mimi (het toilet heet Pipi).

#### Wordt verwacht:

Er zijn nog meer hallen in aantocht: Veemgebouw Pakhuismeesteren, op de Kop van Zuid in Rotterdam, wordt een hotel van de Spaanse Room-Mate

keten met een eigen **Mercado**. Verdeeld over 2.500 vierkante meter komen op de begane grond van de vroegere opslag van thee, noten, zaden en graan, winkels en horeca.

Den Haag krijgt dit jaar **Minglemush**, een mengelmoes van markthal, foodtrucks, pop-up winkels en *hippe concepten*, maar ook een plek voor filmavonden en muziek, naast het Centraal Station en Babylon.

En dan komt er een foodmarkt in Utrecht, in het oude postkantoor aan de Neude, en wordt de komst aangekondigd van **Foodhal Mout** in de voormalige Eurobioscoop van Hilversum en van **Performance Factory** in de oude Polaroidfabriek van Enschede.

#### Welke hallen gaan het redden?

Dat zijn degenen die meebewegen met *de markt*. Die rekening houden met hun doelgroep, al is het in sommige steden handiger om je te richten op een zo breed mogelijk publiek.

Maar dan nog... Prof.dr.Gert-Jan Hospers van de Universiteit Twente, economisch geograaf en hoogleraar Citymarketing, zegt het heel treffend in het Brabants Dagblad. Steden *tussen het tafellaken en het servet* moeten volgens hem niet investeren in een overdekte markthal die vaak aan de rand van het centrum wordt gepland. 'Een beetje reuring in de binnenstad is veel beter', luidt zijn advies. En: 'Koester je traditionele weekmarkt in de open lucht.'



## Toelichting van bouillon! ambassadeur Van Spronsen

In 2016 heeft Van Spronsen & Partners horeca-advies het boekje *De Foodhal in Beeld* uitgebracht, gratis te downloaden vanaf hun website. Daarin zegt **Hans van Spronsen**: Foodhallen zijn een nieuw fenomeen, gebaseerd op de aloude foodcourt, de ontwikkeling van de foodtruckfestivals en buitenlandse foodhallen zoals in Singapore. De foodhal legt het accent op de totaalbeleving van een avondje uit, waar eten een onderdeel van uitmaakt, inspelend op de individuele smaakvoorkeur van de gast en zijn behoefte om nieuwe gerechten te beleven.

#### Heeft de foodhal toekomst?

De diverse foodhallen verschillen in identiteit. Soms heerst er een hippe gin-tonic en ambachtelijke bier sfeer, dan weer is de formule gebaseerd op versproducten voor de bewust gezond etende doelgroep. Andere concepten lijken meer op Eataly of gewoon op een soort grand café. Ook de openingstijden verschillen nogal. Er is eigenlijk geen eenduidig concept, maar wel is duidelijk dat de markt in beweging is en dat *blurring* ook hier zorgt voor een verregaande mix van retail en horeca. Daar komt nog bij dat veel panden moeilijk verhuurbaar zijn,

waar nieuwe toepassingsmogelijkheden voor worden gezocht. Een foodhal is vaak een praktische opvulling voor deze leegstand. Volgens Van Spronsen gebruiken de eigenaren van die gebouwen, projectontwikkelaars, makelaars en betrokken wethouders dit argument te pas en te onpas. De foodhal moet niet, zoals in het verleden is gebeurd met het wokrestaurant, louter oplossing zijn voor leegstand.

Hans van Spronsen: 'Nederlanders bezoeken steeds vaker de horeca, maar een wildgroei van aanbod leidt niet tot meer vraag en dat is op termijn niet goed. Komen er steeds meer horecabedrijven bij, dan gaan we echt niet meer drinken en eten en zal dus de spoeling voor alle horecaondernemers dunner zijn, met alle gevolgen van dien.

Er zullen de komende jaren in de 21 grotere steden van Nederland nog wel wat nieuwe foodhallen open gaan. Je mag het best een hype in het horecalandschap noemen. De foodhal heeft de toerist en de hippe 25-plussers als doelgroep. Het succes op de lange termijn zal afhangen van de loyaliteit van deze gasten en die is doorgaans niet sterk ontwikkeld.

Andere concurrentie komt van foodtruck festivals, die - zeker als het lekker weer

is - de voorkeur krijgen. Maar ook deze festivals hebben hun eigen problemen, zoals het verdienmodel en de lange wachttijden, waarover hun gasten op de sociale media klagen. Verder zijn er nog de pop-up foodhallen, meestal een kortstondig, overdekt foodtruck festival. In de RAI is dit geprobeerd met het Amsterdam Food Festival (geen succes) en in Tilburg was er in 2016 Foodhall 88. Vernieuwend en tijdelijk en daarom aantrekkelijk en interessant voor de jonge en hippe doelgroep.

Toch zijn er legio mogelijkheden. Als de concepten worden aanpast aan een oudere doelgroep, met meer zitplaatsen en grotere keuze in gastronomische ervaringen, dan heb je er minder last van als het jonge publiek alweer iets anders wil. Niet voor niets zijn er in Singapore, waar al sinds de 70-er jaren overdekte foodhallen staan, enkele *hawkers* (de straatventers) bekroond met een Michelin ster. In Barcelona heb je El Nacional, waar een flink aantal restaurants zijn verzameld op 2600 vierkante meter, onder één dak. Voorheen zat daar een historisch theater en later een parkeergarage. En als je in Lissabon bent, kun je lekker door de Mercado da Ribeira te slenteren en gaan eten in het restaurant boven deze foodhal. Mogelijkheden genoeg.'

**VAN SPRONSEN  
& PARTNERS**  
horeca - advies

Brancheboekje: [www.spronsen.com/brancheboekjes/de-foodhal-in-beeld/](http://www.spronsen.com/brancheboekjes/de-foodhal-in-beeld/)



Terug naar  
**Japan**