

Opmars Foodhallen in Nederland in stroomversnelling

Leiden, 3 mei 2018 - De opmars van Foodhallen in Nederland, met name de grote steden, zet zich onverminderd voort. In steeds meer steden is wel een soort van foodhal gevestigd, of staan de deuren voor initiatiefnemers open. Nederland telde twee jaar geleden nog maar vier foodhallen, momenteel zijn dit er 13, verspreid over acht steden. Daarnaast zijn er nog ruim zeven concepten die meer als markthal moeten worden gezien of als een mix van de twee concepten. Tel daar de circa zeven plannen voor nieuw foodhallen bij op en we kunnen spreken van een fenomeen dat niet meer weg te denken is uit het horecalandschap. Dit en meer blijkt uit de nieuwste publicatie van Van Spronsen & Partners horeca-advies uit Leiden.

In Nederland was de foodhal tot drie jaar geleden nog vrij onbekend. Het eerste succesverhaal is van de Foodhallen in Amsterdam. Hier zijn 21 verschillende eetkramen verspreid over de hal met een gezamenlijk zitruimte en gedeelde bar. Een andere foodhal van het eerste uur, Amicitia in Amersfoort, is overigens de eerste die de deuren moest sluiten (2017). Momenteel telt Nederland 13 foodhallen, met gemiddeld 14 foodstands.

Recent openden nieuwe grote foodhallen in Den Haag (Minglemush, 15 foodconcepten, met grote leeshoek, speelruimte en arcadegames) en Eindhoven (Downtown Gourmet Market, 21 foodconcepten). Dat een foodhal ook in kleine opzet kan, laten Mout in Hilversum (8 concepten) en de Twentsche Foodhal in Enschede (9 foodconcepten) zien. Naast bekende foodconcepten als burgers, sushi en grill zien we een opkomst van Libanese, Poolse, Afghaanse en Vietnamese concepten. Een groot voordeel van het concept van een foodhal is dat het, in tegenstelling tot reguliere restaurants, goed in kan spelen op trends en vernieuwende foodconcepten kan bieden.

Consument

De foodhal is niet alleen een plek om wat te eten. Het is een plek om te ontmoeten, waar vooral veel millennials (lokaal en internationaal) zich toe aangetrokken voelen. Waar deze doelgroep voorheen voor een club of kroeg als ontmoetingsplek koos, wordt dit langzaam ingenomen door locaties als een foodhal. De muziek, grote bar en de eetkramen maakt dat de foodhal wordt gezien als een avondje uit.

Toekomst

Naar verwachting zal het aantal foodhallen de komende jaren toenemen tot circa 20. In de Korenbeurs, midden op de Korenmarkt in Arnhem, komt een foodhal, de Amsterdamse Foodhallen gaan zich vestigen in Rotterdam en ook in Alkmaar, Breda en Groningen zijn plannen voor een nieuwe foodhal.

Lees het brancheboekje 'De Foodhal in beeld' voor meer informatie.

----- Noot voor de redactie -----

Van Spronsen & Partners is een horeca-adviesbureau voor de gastvrijheids- en vrijetijdsindustrie. Het bedrijf is 30 jaar actief binnen deze branche en gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, marketing & communicatie en horecavisies en -beleid. Voor meer informatie en/of reacties kunt u contact opnemen met Guido Verschoor: 071 5418867, www.spronsen.com of guidoverschoor@spronsen.com. Kijk voor de laatste horecatrends op www.horecatrends.com. Het persbericht is gebaseerd op onze

publicatie 'Foodhallen in beeld 2018'. Kijk op www.spronsen.com/nl/brancheinformatie voor deze en vele andere brancheonderzoeken.