



FOOD IN LISSABON:

Markthal Alvalade Norte

Erik Hemmes van Erik Hemmes\Trade Marketing Services bekijkt supermarkten in Europa. Deze maand: markthal Alvalade Norte, in Lissabon.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**

Impressies van buitenlandse formules, met medewerking van Erik Hemmes van zijn gelijknamige Trade Marketing Services.

En waar kijken we hier eigenlijk naar? We zijn aan de hand van Hemmes' foto's al een paar FoodPersonality's lang in Lissabon beland, en dit hier is de markthal van Alvalade Norte, 'Alvalade-

Noord' dus. Alvalade is een wijk in de Portugese hoofdstad Lissabon.

Gewoonlijk kijken we in deze rubriek naar buitenlandse formule, een stads-Spar in Oostenrijk, een tussenvorm-Auchan in Noord-Frankrijk, een nieuwe generatie Intermarché, een Coop in Italië, een Morrison's in Engeland.

Maar deze rubriek beperkt zich niet altijd tot de gebruikelijke formules. Hemmes kwam ook met Fallon & Byrne, Donnybrook Fair en Liston's in Dublin, met Borough Market in Londen. Met Pecs en Princi in Milaan. Jacob's, in de buurt van Oslo.

En dus... hoeven we het ditmaal niet te hebben



'Mercado de Alvalade Norte' is een grote markthal in de wijk Alvalade in Lissabon. Niet te vergelijken met het beroemde Rungis in Parijs (culinaire hoogstandjes voor de horeca-afnemer), dit is voor gewone Portugese consumenten. Het heeft evenmin de allure van 'La Boqueria', de beroemde oude markt in Barcelona. En van een andere markt in Lissabon, 'Ribeira', kun je zeggen dat het in een mooier gebouw gehuisvest is. We kijken hier dus eigenlijk naar een markt zonder enige faam. Maar, zegt Hemmes, op deze markt in Lissabon zien we wat marktkooplui aan presentatie doen. Hemmes: "Ze maken, meer ook dan in Mercado de Ribeira, 'theater' met beperkte middelen. Vooral met de koopwaar zelf."

over de marktaandeelen in Portugal, over de strijd tussen Sonae en Jerónimo Martins, over marktaandeelen, vestigingspunten, prijsperceptie en formulepositionering. We kijken naar de presentatie van deze Portugese marktkooplui. Vooral naar de presentatie van vis, vis en nog eens vis. Portugal heeft een enorme kustlijn.



Vis, vis en nog eens vis. Het lijkt soms wel een visafslag in plaats van een markt voor consumenten. Hemmes: "Het is op allerlei manieren gepresenteerd en bij alle kraampjes en stands wordt de vis door de kooplui voor de klant ter plekke schoongemaakt, gefileerd en op maat gesneden. De kooplui bieden ook vis in diepvries. Dat ken ik niet van Nederlandse markten." De Nederlandse consument koopt vis voorverpakt, in kleinere porties, en hij beperkt zich ook tot een stuk of tien soorten, zoals zalm, haring, kabeljauw, kibbeling, pangasius, tilapia etc. De Portugese consument is kennelijk veel meer thuis in andere soorten. We zien hier platvis, met ingewanden nog. Hemmes: "Dan kan de consument zien hoe vers de vis is."



De Portugees is niet alleen meer thuis in vis dan de Nederlandse consument, maar ook in schaal- en schelpdieren. Hij koopt ze in elk geval op een groter formaat in, zien we hier.

Nou, en? Nederland ook. Maar Nederlanders hebben die afhankelijkheid van vis van vroeger omgezet in meer vleesconsumptie. Meer welvaart zorgde ervoor dat de Nederlander in de vorige eeuw langzaam maar zeker steeds meer vlees kon kopen. Vlees was hoogwaardig, vis werd steeds meer voedsel uit vroegere, armere tijden. Vis was



Wie geen hele krab wil, kan gewoon volstaan met een krabbenpoot. Hemmes: "Het is wel een fors formaat, dan heb je ten minste nog een beetje vlees."

niet iets om mee te pronken, integendeel. Die verhouding in de reputatie van vlees- en visconsumptie verdween niet zomaar. In rooms-katholieke kringen was het jarenlang: vrijdag vis. En die vrijdag, dat was een teken van een offer, je at vis omdat je geen vlees mócht eten die dag. Zalm was armeluisvoer. Hij zwom in de Neder-



De Portugese retailer staat, zo te zien, iets 'dichter bij het intrinsieke product'! Nou ja, daar bedoelen we mee dat je hier nog kunt zien wat er met een kip op de operatietafel gebeurt. Hemmes: "Deze geel getinte kip zal wel een maïskip zijn? De vrouw bewerkt de kip met blote handen. Dit kun je wel ambachtelijk en natuurlijk noemen."



Slakken als onderdeel van het aanbod op deze agf-kraam. Wij dachten dat je die vochtig moest houden, of afgedekt, hier liggen ze gewoon in een krat. Hemmes: "Deze slakken leven nog, ze klimmen naar boven, uit het krat. Verser kun je ze niet krijgen, lijkt me."



Verkoopsters staan zozeer tussen het aanbod dat ze erin lijken te verdwijnen. Hemmes: "De presentaties zijn niet gekunsteld, maar puur natuur en uitbundig, met links en rechts een 'rommeltje' ertussen. Je blijft kijken en zoeken als je hiervóór staat."

Of supermarktformules van markten als deze kunnen leren? Niet zoals van een nieuw winkelontwerp van een concurrent. Het materiaal van de standjes of kraampjes stelt zelf niks voor. Die zijn eerder verouderd, versleten, aftands. Maar de 'retailers' op deze markt slagen er desondanks in om visuele aandacht te trekken. Met kleuren van groente en fruit. De kramen en stands zelf vallen weg. Sommige kramen lijken wel onderdeel van een fruitcorso.

Nadeel is dat je – als je als klant voor het eerst koopt – niet goed weet wat voor kwaliteit je krijgt. Hemmes: "Zou dat een nadeel zijn? Het ziet er allemaal zo vers uit, alsof het zó uit de zee of van het land komt."



Dit zie je altijd bij zulke markthalen: het lijkt erop dat deze markt oorspronkelijk een vismarkt was (weten we niet zeker). En dan? Dan komt er na verloop van tijd een heel andere aanbieder bij, op zoek naar die grote stroom klanten. Zoals deze kaaskaam. Met serranohammen. Opvallend, de kaasjes liggen vooral een stuk achter de bedienende dame. Niet te zien voor de klant. Maar door spiegels er schuin boven te hangen, wordt dat verholpen. Doet denken aan de agf-opstellingen in supermarkten begin jaren negentig (met spiegels meer visuele massa), maar hier heeft het een functie.

Locatienieuws

Maandelijks een overzicht van openingen, uitbreidingen, opheffingen en de planvorming van supermarktlocaties. Tips?

Mail de redactie: vakblad@foodpersonality.nl

landse rivieren en hij had volstrekt geen appel op de mensen. En omdat de rivieren vervuilden, stierf hij in Nederland ook nog uit ook.

In de jaren tachtig kwam er een kentering. Vis werd voor nieuwe generaties iets speciaals. Iets waar je niks van afwist. De zalm kwam terug in Nederland. Eerst van veraf, in de koeling van de supermarkten. Daarna kwam hij zelfs mondjesmaat terug in de Nederlandse rivieren. Niet dat er nu opeens weer naar zalm wordt gevestigd, dat niet. Nee, want met de toename van de hernieuwde visconsumptie gingen de consument en de burger (dat zijn er twee in één ziel) ook beseffen dat er zoiets als 'biodiversiteit' was. En bij vis... werden de verhalen steeds erger. De visvangst op zee was zo professioneel en daarmee zo nietsontziend geworden, dat kabeljauw, tonijn, paling etc. op sterven na dood waren. Uitgestorven.

En nou terug naar Alvalade. Kennelijk moeten we van de Portugezen niet denken dat ze altijd maar hun traditionele kabeljauw willen. Dat kan ook niet anders, want 'bacaljao' is stokvis, gezouten, gedroogde (houdbaar gemaakte) kabeljauw.

Handig om te bewaren, maar; veel te zout en dus omstreden, veroorzaker van hart- en vaatandoeningen. En: kabeljauw is voor een Portugees net zozeer een bedreigde vissoort als voor een Nederlander. En de manier van stokvis bereiden is omslachtig. Gedroogde vis moet dan weer worden geweekt. Omslachtig. Vergelijk het met marineren en sudderen, wel mooi om te doen en heel authentiek slowfooderig, maar alleen een zeer kleine minderheid van consumenten neemt daar de tijd voor of ontleent er genoeg voldoening aan. Dat zal voor de bacaljao in Portugal ook zo zijn.

Hier op deze markt is echter goed te zien dat de Portugees werkelijk van alles eet wat op zee gevangen wordt. Platvis, inktvis, krabben, het kan allemaal. Jammer eigenlijk dat de gemiddelde Nederlandse eter dit niet kent.

Los even dan van die vervelende overbevissing. Want dat is wel een van de grotere 'eet-uitdagingen' van deze tijd: we moeten meer vis eten want dat is goed voor ons, maar we moeten niet te veel vis eten want dat is slecht voor de vis. Kom daar maar eens uit als consument. ■

Meer foto's bekijken? Mail info@erikhemmes.nl.

VOLENDAM - De bouw van het project De Griend, onderdeel van de nieuwe wijk Broeckgouw, is begonnen. In De Griend, een project van Vomars vastgoedonderneming Hoorne Vastgoed, komen 50 appartementen, een Vomar Voordeelmarkt en maatschappelijke ruimtes.

STRIJEN - De terugkeer van een tweede supermarkt in Strijen komt steeds dichterbij. Er is gewerkt aan nieuwbouwplannen om op de voormalige schoollocatie De Striene een supermarkt te realiseren. Er is nu een overeenkomst gesloten tussen discounter Aldi en de gemeente Strijen. Tot begin 2011 was er nog een C1000 gevestigd in Strijen.

UITHOORN - Het winkelcentrum Zijdelwaard wordt uitgebreid. Met de 2.000 m² tellende uitbreiding worden de twee supermarkten - een C1000 en een Albert Heijn - vergroot. Een parkeerdek op de nieuwbouw moet voorzien in de extra parkeerbehoefte. Naar verwachting kan in 2013 met de bouw worden begonnen en in 2014 worden opgeleverd.

BREDA - Op het nieuw te realiseren Dr. Struyckenplein komt behalve een Lidl en een Jumbo, ook een Primera-winkel en een Zeeman. En behalve een winkelcentrum omvat het project Struyckenwijk de bouw van 205 huur- en koopappartementen. Die worden, net als de winkels, in de loop van 2014 opgeleverd, zo is de verwachting.

VRIEZENVEEN - Aldi gaat zich in het voormalige bankgebouw van Rabobank aan het Manitoba-plein in Vriezenveen vestigen. Aldi is in het huidige pand aan het Westeinde uit zijn jasje gegroeid en zocht al langer een nieuwe locatie. De verwachting is dat de nieuwe Aldi begin 2013 opengaat.

ALMELO - Supermarkt Emté vestigt zich in het nieuw te ontwikkelen winkelcentrum Nouveau in Almelo. Voorwaarde voor de komst van een supermarkt was dat het een herlocatie betreft. Emté voldoet aan die voorwaarde doordat de vestiging aan het Van Goghplein dan sluit. De ontwikkelaar is voor de invulling van de overige winkelmeters in gesprek met onder meer Blokker,

Marskramer en Primera/Bruna. Voor de resterende winkels is er in totaal 1.400 m² beschikbaar, Emté zou circa 2.000 m² krijgen.

NIJMEGEN - Aan de Lange Hezestraat, in het centrum van de stad, is een Spar City Store geopend, de derde in Nederland. Spar opende eerder twee city-stores in Rotterdam, de laatste opening was in mei van dit jaar. Spar ziet ruimte voor vijftig van dergelijke winkels in Nederland. De Nijmeegse City Store is van de ondernemers Pascal Klijnstra en zijn vriendin Tamara Ratterman.

HENGELO - Zowel C1000 als Aldi zullen zich vestigen in het nieuwe winkelcentrum Esrein. De twee supermarkten zijn straks goed voor de invulling van het grootste deel van het complex. Naar verwachting zal Albert Heijn een deel van de vrijkomende C1000-meters aan de Boekeloseweg gaan huren. Wellicht komt daar dan nog een tweede supermarkt bij.

BARNEVELD - De gemeente heeft een overeenkomst gesloten voor de verkoop van 7.900 m² grond waarop een supermarkt en appartementen in de wijk Blankensgoed in Voorthuizen worden gerealiseerd. De supermarkt betreft een verhuizing van de bestaande Albert Heijn (een van de winkels van Gerard van den Tweel) uit het centrum.

OLDENZAAL - C1000 wil in Oldenzaal op plein De Thij een nieuwe supermarkt bouwen. De nieuwe C1000 wordt met circa 1.700 m² groter dan de huidige nabij gelegen vestiging en zal berekend zijn op toekomstige groei van het aantal inwoners.

Jumbo-ombouw:

Jumbo heeft inmiddels winkelopeningen bekend gemaakt tot medio maart. Vorige maand hebben we de openingen tot en met februari al gepubliceerd. Daar komen in maart (t/m 14 maart) nog vijf winkels bij:

- Leeuwarden, Hoeksterpad 1 (7 maart)
- Alkmaar, Paardenmarkt 2 (7 maart)
- Bedum, Noordwolderweg 7 (14 maart)
- Nieuwe Niedorp, Trambaan 69 (14 maart)
- Amsterdam, H. Jacobszstraat 9 (14 maart)

Het totaal aantal Jumbo-vestigingen komt daarmee op 286.