

IERSE FOODRETAIL

Donnybrook Fair

Erik Hemmes van Erik Hemmes\Trade Marketing Services verkende de Ierse food retail in Dublin. Deze maand: Donnybrook Fair.

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

Het is een prachtige naam, Donnybrook Fair: de 'braderie/kermis' van de wijk Donnybrook. Donnybrook Fair is de zoveelste mooie en prestigieuze culiwinkel van Dublin, die Hemmes heeft bezocht. Oorspronkelijk en lange tijd één vestigingspunt, maar inmiddels heeft Donnybrook Fair twee kleinere filialen in die stad. Net

als Fallon & Byrne (zie FoodPersonality juni) en Fresh (FoodPersonality oktober) is ook deze weer een winkel vol culinaire, ambachtelijke levensmiddelen. En ook hier weer: duur, dat wel, ja. Een winstmachine? Weten we niet. Donnybrook Fair omvat een winkel, een restaurant dat ook dienst doet als gelegenheid voor besloten bijeenkomsten, het is verder een cadeauwinkel (wijn, delicatessen) en het doet catering voor bedrijven of feestelijke momenten. Maar particulieren en bedrijven kunnen ook online bestellen, om eten en drinken thuis of op kantoor gebracht te krijgen. En Donnybrook Fair heeft een kookschool. Aan alles is gedacht, zogezegd.

Donnybrook Fair is prestigieus, maar de naam heeft een totaal andere komaf. Dit historische feest in de Dublinse wijk werd in het midden van de 19de eeuw door de autoriteiten verboden. De Engelse autoriteiten, want Ierland was toen nog in Britse handen. Het braderie- en kermisevenement werd verbo-

den omdat het altijd uitliep op massale openbare dronkenschap en datgene wat we vandaag de dag uitgaansgeweld noemen. Vechtpartijen liepen uit op rellen en de Britten vreesden natuurlijk dat die jaarlijkse toestand op termijn steeds meer Iers-nationalistische rebellie zou veroorzaken. Dat verbod heeft niet geholpen.

Het verdient een originaliteitsprijs om daar nu een levensmiddelenwinkel naar te noemen. Zoiets als wanneer je in Nederland een nieuwe viswinkel 'het Palingoproer' of 'Hoekse en Kabeljauwse twisten' zou noemen. Trouwens, Donnybrook is al lang geen wijk meer voor armelui, maar juist voor de beter gesitueerden. Dan wil zo'n culinaire winkel wel. Donnybrook Fair is in handen van ondernemer Joe Doyle, eigenaar van een vleesbedrijf, die eerst zo'n tien jaar niets bijzonders deed met het pand aan de hoofdstraat van die wijk, maar daarna een 'food hall' opende. 'Devoted to food' is de pay-off van dit eetpaleis waar net zo veel koks werken als vulploegmedewerkers. ■



Donnybrook Fair is eigenlijk geen supermarkt, maar een speciaalzaak, alleen dan een met drie vestigingspunten. Dít hier laat zien hoe modern Donnybrook Fair is: zwart en wit vormen stijlvol de hoofdkleuren van de formule. Dat is doorgetrokken in de sfeer- en productfotografie en in de gestileerde bedieningsafdelingen. Hemmes: "Als je hier voor de toonbank staat: genieten van eten wordt onderstreept door de tekst op het zwarte krijtbord, ook eigenlijk door die vier verschillende kleuren. Verzorgd aanrecht. Medewerkster draagt handschoenen. Weckflessen op de toonbank. Zo kijk je echt in de keuken."



Ook de pui is stijlvol, zwart en wit en de naam en het logo in 'metaal'.



Voor de Dubliner die het nog niet weet: Donnybrook Fair is behalve etenswarenwinkel ook restaurant. De foto heeft daar niets mee van doen, maar oogt toch mooi. Hij associeert: onthaasting.



En dan opeens weer heel sjiek. Deze dame aan de servicecounter: kijk eens naar die kleding. Geheel in het zwart, met alleen het labeltje D|F in wit, zeer ingetogen en klassiek. (Haalt u eens even de kleding van supermarktmedewerkers in Nederland voor uw geest...)



Zo'n agf-presentatie tegen de wand vinden we wat ouderwets, jaren negentig. Donnybrook Fair pretendeert behalve 'lekker' ook veel te bieden, en moet daarom met de beschikbare ruimte woekeren. Van de andere kant, aldus Hemmes: "Agf is in deze drie lagen overzichtelijk, de rieten manden tegen een zwarte achtergrond zijn heel sfeervol en ook de verlichting draagt daaraan bij."



De dkw-paden en -gangen van Donnybrook Fair ontaarden soms in een winkel van Sinkel, een merken- en kleurenkermis. Niks stijlvolle onthaasting, in plaats daarvan een wirwar van displays, koelingen en stellingen. Nadeel van te veel items op te weinig meters. Maar, zegt Hemmes: "De schappen zijn weliswaar te hoog, maar het doorkijkje boven deze diepvrieskist vind ik wel weer een vondst. En de winkel behoudt z'n overzicht in het aanbod door een verticale meterpresentatie met verspringende planken."



"Een stijlvol plafond", vindt Hemmes. "Licht gebogen hout met zwart accent en witte banen. Sfeervolle spotlights. Zeer onderscheidend. Een investering die zelden gedaan wordt."



Enorme lappen vlees biedt deze winkel aan. Hemmes: "Hier krijg je zin in een lekker stuk vlees. Rib eye in de aanbieding, met herkomstlabel erbij, Ierse grote kip met kruidenvulling van D|F. En: bradspek!"



Donnybrook Fair is soms een merkenwirwar, maar daardoor zie je ook bijzondere producten, zoals (zie foto boven) probiotische en toch dikke yoghurt (dat hebben wij nog niet in NL) van boerderij Glenilen Farm, van boer & vrouw Alan & Valerie Kimpton. Varianten: rabarber-, frambozen of pruimencompote. En: rabarber-kruimelkoek onder het D|F-huismerk, of de prachtig ogende wortelsoep met 'parsnip'... (ja, had u 'm al? Pastinaak noemen wij dat). Of bijvoorbeeld deze Italiaanse soepstengels met onderscheidende verpakking. Premiumverpakking, maar met € 5,29 ook premiumprijs natuurlijk.



Hemmes: "Een opvallende presentatie: een combinatie van vers onverpakt groot brood, klein brood, banket en voorverpakt industrieel brood. De mandjes zijn bedekt met fraai gedrapeerd doek en voorzien van handgeschreven zwarte kaartjes met tekst en prijs."