

'De Belg wil al lang niet meer alleen op vaste momenten eten'

EETCULTUUR Brussel heeft de smaak te pakken: onlangs is er een derde foodmarkt geopend. Waarom slaat het concept in de hoofdstad wel aan, en in Gent en Antwerpen niet? 'Een foodmarkt moet een culinaire reiservaring zijn.'

De nieuwe foodmarkt Fox heeft de vroegere hoofdzetel van verzekeraar Royale Belge ingepalmd, een imposant gebouw opgetrokken uit staal, beton en glas vlak bij het Zoniënwood. Twaalf eetkraampjes bieden uiteenlopende gerechten aan. Zo kun je bij Manhattn's terecht voor hamburgers van de broers Vandermeulen uit Sint-Truiden, eigenaars van een keten met een vestiging in Parijs. In Lova serveert César Lewandowski, finalist in het Franse programma *Top chef*, zijn variant op de okonomiyaki, een hartige Japanse pannenkoek. En bij Roca brengt tweesterrenchef Yves Mattagne creatieve Mexicaanse taco's aan de man.

Fox telt zo'n 700 plaatsen, waarvan 300 op een groot terras, en is elke dag open van 's middags tot middernacht. Het heeft een dynamischer concept dan een klassiek restaurant: je kiest zelf je tafel, je hebt keuze uit meerdere gerechten in verschillende culinaire stijlen, je bestelt die in je eigen tempo, en je krijgt een zoemer mee die meldt wanneer je bestelling klaar is. Drank bestel je aan een centrale toeg. Binnenkort komen er ook een tophotel, wellnesscenter, auditorium en *coworking spaces*.

'Dagelijks krijgen we zo'n 1.500 klanten over de vloer', zegt Vincent Dujardin, verantwoordelijk voor de dagelijkse organisatie. Hij legt het businessmodel uit. 'Wij huren de ruimte en zoeken chefs om de *food stands* te bemannen. Zij hoeven niets te betalen, en wij nemen een commissie van 15 procent op hun omzet. Ook voor ons is het dus belangrijk dat de markt volk trekt, anders hebben we geen inkomsten. We zitten in hetzelfde bad, zo raakt niemand gefrustreerd.'

Eetkraampjes in loketten

Initiatiefnemers Thierry Goor, een marketingconsultant, en Pascal Van Hamme, een cateraar en horecaondernemer, zijn niet aan hun proefstuk toe. Ze lanceerden in 2019 de allereerste foodmarkt in Brussel, onder de naam Wolf. Ook toen kozen ze voor een iconisch gebouw: de lokettenzaal van het oude en deels beschermde ASLK-gebouw in het centrum van de stad. De oude onderverdeling in loketten moest be-



Foodmarkt Fox in Watermaal-Bosvoorde heeft het imposant gebouw van verzekeraar Royale Belge ingepalmd. © Kristof Vadino

houden blijven. Dat bracht architect Lionel Jadot, die ook Fox inrichtte, op het idee om in elk van de oude loketten een kraampje onder te brengen.

In hetzelfde gebouwencomplex zijn 245 appartementen en 135 studentenkotens, plus kantoren. 'Voor een foodmarkt is het belangrijk dat er voldoende potentiële klanten in de buurt zijn', zegt Goor. 'Je hebt ook minstens tien stands nodig om succesvol te zijn, met gerechten uit verschillende landen van de wereld. Een foodmarkt moet

een culinaire reiservaring zijn.'

In 2021 kregen Goor en Van Hamme concurrentie van een foodmarkt op de site van Tour & Taxis, een van de grootste stadsvernieuwingprojecten van de hoofdstad. 'Gare Maritime' is een initiatief van de projectontwikkelaar Nextensa en de biergigant AB InBev. Vandaar dat in de centrale bar bieren van AB InBev geschonken worden. In de grote overdekte hal bevinden zich ook bedrijven, bars en winkels, waardoor de markt een breder publiek kan aantrekken. 'Wij organiseren ook optredens, dj-sets, workshops in onze foodstudio, zondagen voor kids, designermarkten, tentoonstellingen en conferenties', zegt Melissa Zimmerman, manager van AB InBev en verantwoordelijk voor Gare Maritime. 'Bovendien is deze site nog in volle ontwikkeling, de komende jaren zullen er nog veel appartementen en kantoren bijkomen.'

Succes niet gegarandeerd

Zullen de drie foodmarkten in Brussel overleven? Voorgangers in andere steden waren vaak een kort leven beschoren. De Holy Food Market in de 16de-eeuwse Baudelokapel van Gent opende in 2017, maar moest twee jaar later al stoppen. De Mercado in Antwerpen ging na anderhalf jaar weer dicht, net zoals De Smidse in Leuven.

De Oude Vleeshalle in Mechelen, open sinds 2019, blijft wel overeind. De foodmarkt biedt niet alleen plaats aan eetkraampjes, maar ook aan een architectenbureau, reclamebureau, modeboetiek, meubelwinkel, tattooshop en vergaderzalen. Zo zijn er verschillende redenen om langs te komen. 'Maar dat is niet voldoende', zegt eigenaar Kevin Goos. 'Er is ook

'Sommigen beweren dat een foodmarkt niet strookt met onze eetcultuur, maar nieuwe generaties denken daar anders over'

Thierry Goor
Initiatiefnemer Fox

een professioneel management nodig voor de gemeenschappelijke ruimtes, anders haken mensen af. Bovendien zijn wij ook eigenaar van het gebouw, een niet te onderschatten voordeel.'

Dode momenten?

'Sommigen beweren dat een foodmarkt niet strookt met onze eetcultuur', zegt Thierry Goor. 'Belgen zouden alleen op welbepaalde uren eten, waardoor er te veel dode momenten zouden zijn in een foodmarkt. Maar nieuwe generaties denken daar anders over. In een foodmarkt kunnen ze gevarieerder én goedkoper eten dan in een klassiek restaurant. Bovendien wonen in onze hoofdstad veel nationaliteiten met andere eetgewoonten en zijn er veel toeristen die op verschillende momenten van de dag willen eten.'

Wie het goed aanpakt, kan dus succesvol zijn met een foodmarkt. Goor kondigt aan dat er volgend jaar een vierde foodmarkt in Brussel zal opengaan, in de Sint-Bonifaaswijk in Elsene. Of daar nog een markt voor is, zal moeten blijken.

Bruno Vanspauwen



Fox telt twaalf kraampjes die uiteenlopende gerechten aanbieden. © Kristof Vadino