

La Place lanceert nieuw concept

12-05-2014 00:00

La Place heeft in Leiden het eerste restaurant geopend volgens een nieuw concept van de foodformule. Dit is het eerste restaurant van de nieuwste generatie qua producten, werkwijze en store design, zegt een woordvoerder tegen RetailNews. "Er zijn nog geen concrete plannen voor bijvoorbeeld een ombouw van andere vestigingen naar dit concept. We willen eerst ervaren hoe dit werkt."

In het restaurant worden bezoekers meer meegenomen in de bereiding van de gerechten. Zo kunnen ze zien hoe biefstuk wordt gesneden en verwerkt. Verder wordt het graan voor pizza's, pasta's en broden terplekke gemalen en in houtgestookte ovens gebakken. "We willen terug naar de basis en laten zien dat we dicht bij de natuur staan", aldus ceo Bart van den Nieuwenhof.

De topman sprak eerder al over een herpositionering van de formule in FaceRetail, een video-interviewserie van RetailTrends Media in samenwerking met Crossmarks. Voorheen lag de aandacht bij 'product, concept en een beetje plaats', zei Van den Nieuwenhof toen. De formule wil echter meer toe naar beleving en een ontmoetingsplaats worden.