

Op iedere hoek van de straat een SLA

19-01-2015 12:46

Wat betreft duurzaamheid doet geen andere formule het in zijn branche beter dan SLA. Althans, dat zegt oprichter Jop van de Graaf in het januarinumnummer van RetailTrends.

SLA heeft de nodige concurrentie, onder meer van de al eerder geopende Urban Salad en Juice & Salad. Die hebben echter een 'set menu', zegt de oprichter. SLA beweegt juist met de seizoenen mee en koopt zo lokaal en duurzaam mogelijk in. Het assortiment is het liefst volledig biologisch, al lukt dat volgens de oprichter niet altijd.

Qua prijsniveau verschilt SLA niet veel van zijn concurrenten, zegt hij. Een kipsalade met paksoi, spelt bulghur, gepekeld wortel en pastinaak, pompoen, knolselderij, cashewnoten, koriander en stukjes gegrilde biologische kip kost tussen de acht en tien euro.

SLA beschikt sinds de oprichting anderhalf jaar terug over vijf vestigingen in de hoofdstad. De oprichter ziet mogelijkheden om buiten Amsterdam en ook over de landsgrenzen vestigingen te openen. Momenteel kijkt Van de Graaf rond in Utrecht, terwijl ook steden als Rotterdam, Den Haag, Haarlem, Leiden en Groningen tot de mogelijkheden behoren. Daarnaast beschikken Duitsland en Scandinavië niet over vergelijkbare concepten, weet Van de Graaf. "Maar we hebben geen haast. Eerst rustig groeien in Nederland, dan kijken we daarna over de grens."

Het liefst opent Van de Graaf op iedere hoek van de straat een vestiging. Het hogere doel van SLA is namelijk om 'een kleine bijdrage aan een hopelijk grote verandering te kunnen leveren door gezonde voeding toegankelijk te maken en mensen hierover te informeren', zegt hij in RetailTrends.

SLA maakt je graag wegwijzer in eten dat voldoening geeft, zegt de formule op zijn website. 'Niet alleen voor je eigen gezondheid, maar ook – heel belangrijk – voor die van de aarde.' Dat iedere keus bij SLA goed is, daar zorgt de retailer naar eigen zeggen achter de schermen voor. 'Dat dit geen appeltje, eitje is beseffen we als geen ander.'