

De onvoltooide droom van Bilder & De Clercq

17-09-2015 09:53

Winkels openen in het buitenland was een idee waar het duo achter Bilder & De Clercq enthousiast van werd. Als we mogen dromen, doen we dat van Antwerpen, Londen en Parijs, zo liet de RetailRookie van vorig jaar weten in RetailTrends. De droom is inmiddels ingehaald door de harde werkelijkheid: een faillissement.

Vorig jaar rond deze tijd beschikte Bilder & De Clercq over twee vestigingen: één op de hoek van de Bilderdijkstraat en De Clercqstraat en de ander aan de Ceintuurbaan. Daar vonden consumenten tafels met daarop gerechtsuggesties, met uitleg over de bereiding en alle bijbehorende producten in de benodigde hoeveelheid. Alleen in Amsterdam waren wel vijf vestigingen mogelijk, dacht medeoprichter Rogier Leopold. De winkel lost namelijk zoveel strubbelingen op waar consumenten tegenaan lopen als ze eten gaan koken. Wij bieden wat er in de winkelstraat nog miste: een plek waar je geïnspireerd wordt om gezond en lekker voedsel te bereiden, zonder dat dat veel tijd kost.

Het concept kan zowel nationaal als internationaal op de nodige waardering prijzen rekenen. Zo wordt Bilder & De Clercq bij de jaarlijkse Retail's Big Show van de NRF verkozen tot beste innovatie van 2014, waarmee niemand minder dan Warby Parker werd opgevolgd. De Nederlandse retailer onderscheidt zich van andere foodretailers met maaltijdoplossingen in plaats van een labyrint aan producten, die volgens de retailexperts van Ebeltoft Group gecombineerd worden met een goed concept en uitstekende afhandeling in de winkel. Doordat klanten de juiste hoeveelheid meekrijgen beperkt Bilder & De Clercq tevens de verspilling van voedsel, terwijl de ingrediënten ook nog eens zoveel mogelijk uit de buurt komen.

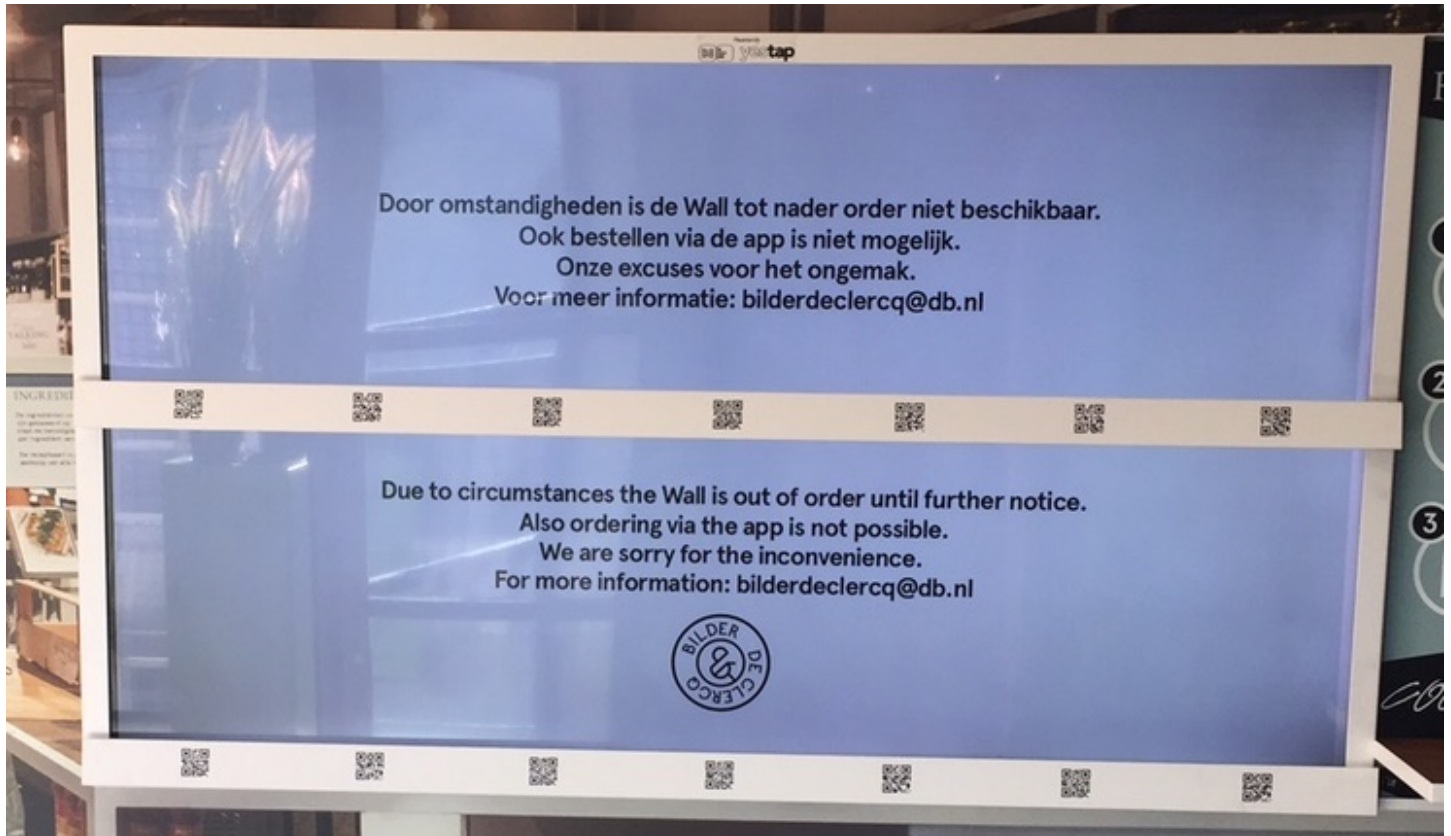
Dat het concept uitgerekend in de Verenigde Staten in de prijzen valt is geen toeval. Buitenlandse klanten lieten de retailer namelijk maar vaak genoeg weten dat het concept zich ook zou lenen voor een vestiging in San Francisco. Stel je voor; een Bilder & De Clercq in San Francisco. Waar Nederlanders calvinistisch en zuinig zijn, is geld daar veel minder een issue. Amerikanen hebben veel meer geld over voor voedsel.



In mei komt echter het treurige bericht vanuit het ondernemersduo dat de tweede winkel, die in december 2013 werd geopend, alweer dicht gaat. Het succes van deze vestiging blijft uit. Achteraf blijkt dat het zo'n grote schade veroorzaakte, dat ook de eerste eetwinkel niet meer overeind kon blijven. Een harde leerschool, geldschietters zeggen hun vertrouwen op. "We dachten dat we er net op tijd uit waren, maar dat blijkt niet het geval", vertelt Van Gelder aan [Sprout](#). "We zijn tot en met vorige week druk bezig geweest om dat verlies te compenseren en om te werken aan nieuwe initiatieven, zoals bezorging bij bedrijven als Schiphol, Accenture en Deloitte."

De online verkoop moest het concept er weer helemaal bovenop helpen. Waar een jaar terug alleen nog na werd gedacht over online verkoop, werd de afgelopen periode ingezet op bestellen en bezorgen via de website

en app. Het Amsterdamse concept liet de bestellingen onder meer binnen een uur bezorgen via de bezorgservice TringTring. Daarnaast werd de innovatieve Bilder & De Clercq Wall geïntroduceerd: een interactieve boodschappenmuur die de kantorenmarkt moest bedienen. Net als de fysieke winkel zijn ook de Walls inmiddels buiten dienst.



Aan het concept heeft het volgens Leopold niet gelegen. Het past volgens hem in een tijd waarin consumenten het druk hebben en zich bewust zijn van voedselverspilling en gezond voedsel. Meerdere partijen lijken het daarmee eens te zijn, getuige de woorden van curator Paul van den Berg. Vanuit de markt heeft hij immers al de nodige interesse vernomen voor een doorstart van Bilder & De Clercq. Als het aan hen ligt, hoeft de winkel niet lang dicht te blijven. â€œDe ervaring leert dat het doorgaans twee tot drie weken duurt tot er duidelijkheid is over een doorstartâ€; zegt Van den Berg daarover. â€œIk doe er alles aan om zo snel mogelijk te zoeken naar een oplossing, ook voor de huidige directie.â€

Vier jaar lang werkten Van Gelder en Leopold â€˜met bloed zweet en tranenâ€™ aan het concept. Of ze betrokken blijven bij een eventuele doorstart is nog niet duidelijk. â€œMaar als je een goede koers voor ogen hebt moet je daaraan vasthoudenâ€; liet Leopold vorig jaar al optekenen. â€œEigenwijsheid helpt extreem.â€ Wordt vervolgd?