RetailRookie JPA Pizza-Automaat: Even wachten, pizza!

22-09-2017 10:38



Ze ruiken kansen, tonen lef én dragen bij aan consumentenverwachtingen. Maak kennis met de RetailRookies 2017-2018: tien innovatieve pioniers die inspelen op nieuwe consumentenbehoeften en de Nederlandse retail kleur geven. Deze vierde editie is samengesteld door de redactie in samenwerking met gasthoofdredacteur Tjeerd Jegen. De tien geselecteerden zijn Charlie Temple, De Föhnbar, Frank About Tea, IJsmanschap, Sneakerjagers.nl, Beer in a Box, Bynco.com, Gather, Anna van Mills en JPA Pizza-Automaat. Twee weken lang besteden we dagelijks aandacht aan één van de concepten. Vandaag is het de beurt aan JPA Pizza-Automaat.

Het ondernemerschap zat er bij Jordi Hillenga vroeg in. Als vijftienjarige havoscholier liep hij al rond met een boekje, waarin hij zijn ideeën opschreef. Op een dag was dat het idee van een paraplu-automaat, aangezien het nogal vaak regent in ons land. Dat legde hij voor aan anderen, maar niemand vond het wat. Later las Hillenga ergens dat de pizza het snelst groeiende horecaproduct van Europa was. Met het idee van de verkoopautomaat nog in zijn achterhoofd was de link snel gelegd.

Online vond de Groninger de gegevens van een fabrikant in Frankrijk die kon maken wat hij wilde hebben. Hij wist op zijn zestiende een afspraak te regelen en kreeg – bij wijze van verjaardagscadeau – toestemming van

zijn ouders om erheen te gaan. “Met mijn neef, want ik kon zelf natuurlijk nog niet autorijden.” Er was een snelle klik met de Franse partner en met al zijn eigen spaargeld en een lening van de bank, had hij genoeg om de twee jaar geleden de eerste pizza-automaat naar Nederland te halen.

De Pizza-Automaat werkt als een supersnelle oven, die binnen vier minuten een pizza gereed heeft die klaar is voor consumptie. De klant kan kiezen uit vier soorten, die maandelijks wisselen. Voor het bijvullen van de automaten werkt Hillenga met landelijke partners. Op basis van de techniek in de automaat, die de verkoopcijfers doorgeeft, is in te schatten wanneer de automaat moet worden bevoorraad.

De Pizza-Automaat is inmiddels op verschillende plekken getest. Op basis daarvan wordt hij verder gefinetuned. “Qua hitte- en vandalismebestendigheid is hij met vlag en wimpel geslaagd”, zegt Hillenga. “Nu komt er een touchscreen op, vergelijkbaar met Easy Order van McDonald’s.” Terwijl mensen op hun pizza wachten, kunnen ze daarop een spelletje spelen. Ook kunnen ze een foto van zichzelf maken en delen. “Er komt dus een hele klantbeleving bij.”

De verkrijgbaarheid van pizza’s laat in Nederland weinig te wensen over. Ketens als Domino’s en New York Pizza hebben honderden vestigingen door het hele land. Waarom zou er behoefte zijn aan een pizza-automaat? “De kansen liggen vooral op treinstations, waar nu geen pizza te krijgen is”, legt hij uit. “Pizzaketens kunnen zich daar niet vestigen, want een pizza heeft bij hen minimaal vijftien minuten bereidingstijd nodig. De gemiddelde overstaptijd op een station is zeven minuten.” Ook tankstations zijn volgens hem goede locaties. “Als je ziet hoeveel vrachtwagens daar ’s nachts staan, is dat een perfecte plek. Zeker omdat tankstations nu wel ontbijt, maar geen avondmaaltijden aanbieden. Dat is operationeel te lastig.”

Hillenga kan inmiddels al op flinke belangstelling rekenen voor zijn automaat. Een supermarktketen in Zuid-Afrika, vergelijkbaar met AH to go, wil er volgend jaar honderdvijftig afnemen. Maar de focus ligt toch op Nederland, zegt hij. “Ik wil de automaat vanaf volgend jaar landelijk uitrollen en er minimaal 25 per jaar plaatsen. Uiteindelijk zijn zo’n 85 automaten in Nederland realistisch.”

Daarna, in ieder geval binnen drie jaar, richt hij zijn pijlen op landen als België, Duitsland en de Scandinavische landen. Zo wil hij binnen vier jaar 650 automaten in West-Europa hebben. Naast tank- en treinstations ziet hij kansen op vliegvelden, bij bioscopen en in attractieparken. Ook in ons land lonken samenwerkingen met retailers. “Er lopen gesprekken met een supermarktketen, maar daarover mag ik nog niets bekendmaken.”

Amnon Vogel