Dit is het nieuwe foodconcept van HEMA

22-09-2017 13:34



Terwijl aan de overkant Hudson’s Bay met een La Place zijn deuren opende, toonde HEMA donderdag zijn nieuwe foodconcept aan het grote publiek. Bezoekers van de binnenstad van Tilburg kunnen nu ook voor salades, verse pasta’s, broodjes en pizza’s naar ‘Lekker HEMA’, zoals het nieuwe concept van de Nederlandse winkelketen heet.



HEMA beschikt al bijna negentig jaar over eigen restaurants, maar introduceert in Tilburg een compleet nieuwe look. Er zijn aparte counters waar het eten wordt bereid terwijl de klant erop wacht. De retailer zegt in de restaurants, waar zowel ontbijt, lunch als diners worden geserveerd, alleen met natuurlijke ingrediënten te werken. Daaronder ook ingrediënten met een bijzondere oorsprong, zoals tomaten en aubergines die door dak- en thuislozen in Amsterdam Osdorp worden geoogst, buffelmozzarella uit Nederland en zalm die in Monnickendam wordt gerookt.



Het ontbijtassortiment is flink uitgebreid en er is een smoothie- en sappenbar. Ook de foodafdeling is vernieuwd: klanten kunnen daar nu terecht voor een ‘wisselend assortiment versbereide maaltijden voor thuis’, die de plek innemen van een deel van het levensmiddelenaanbod. HEMA stelt daarmee in te spelen op de stijgende vraag naar verse en gezonde maaltijden voor thuis.



Waanzinnig. De #HEMA in de #Heuvelstraat #Tilburg heeft een heerlijk restaurant. pic.twitter.com/exthjCZQUb

— Hans van Tellingen (@hansvantelling) September 21, 2017

Het nieuwe foodconcept in Tilburg geldt als een pilot en wordt ook in Antwerpen, Brussel, Maassluis en Veghel getest. Na de pilot wordt bekeken hoe de complete internationale formule wordt uitgerold in de circa 250 grote winkels van de Nederlandse retailer. HEMA is al langer bezig met de uitrol van de internationale formule naar zijn kleinere winkels in Nederland en België. De teller staat inmiddels op 386 vernieuwde vestigingen.


HEMA
HEMA
welkom



De winkel in Tilburg is volgens topman Tjeerd Jegen ‘de mooiste’ van allemaal. In het septembernummer van RetailTrends vertelt hij bij HEMA niet met een ‘big bang’ te werken, zoals hij in Australië of Azië gedaan zou hebben. In ons land werkt hij met pilots, waarin mensen stapsgewijs worden meegenomen. Beslissingen volgen pas na een evaluatie. “Dit duurt een half jaar of negen maanden langer, maar dan heb je wel een concept getest wat je vervolgens uitrolt of niet.”