

HEMA wil foodconcept eind dit jaar uitrollen

10-04-2018 16:36



HEMA heeft de gemiddelde omzet van de restaurants in de winkels waar foodconcept 'Lekker HEMA' wordt getest zien verdubbelen. De winkelketen verwacht het concept vanaf eind dit jaar naar alle grotere vestigingen te brengen, zegt head of food global Arno Buijs tegenover [Levensmiddelenkrant](#).

De pilot met het foodconcept verloopt volgens Buijs 'zeer succesvol'. Zo krijgt het restaurant in de winkel in Tilburg, waar het concept in september werd geïntroduceerd, dagelijks vijfhonderd tot zevenhonderd bezoekers. Voor de lancering waren dat er drie- tot vierhonderd. Verder zijn veel nieuwe, met name jongere doelgroepen aangeboord. "Het is een geslaagd concept, dat helemaal opgaat in de rest van de winkel."

HEMA wil nog meer werk maken van zijn 'storytelling' rondom de foodproducten. Zo moet er op de begane grond meer productinformatie komen over de take away-afdeling, de houdbare foodproducten en de versspecialiteiten. "Die productcategorieën moeten meer één wereld gaan vormen", aldus Buijs.

'Lekker HEMA' wordt inmiddels in vijf winkels getest. Als alle verbeteringen zijn doorgevoerd waardoor het 'uitrolwaardig' is, gaat de retailer in gesprek met zijn franchisenemers. Zij moeten zelf investeren in het nieuwe foodserviceconcept en veel aan hun winkels veranderen, zegt Buijs. "Zij zijn hiertoe absoluut bereid omdat ze de voordelen inzien van het concept."

HEMA verkoopt in de nieuwe opzet onder meer salades, verse pasta's, broodjes en pizza's die in aparte

counters worden bereid. Ook een assortiment versbereide maaltijden voor thuis behoort tot de nieuwe elementen.